

Sumos

**MENTES
BRILLANTES:
ESTUDIANTES
PERUANOS
DESTACAN EN
UNIVERSIDADES
DEL MUNDO**

**UNA CHARLA
ÍNTIMA CON LAS
TRICAMPEONAS
DE VÓLEY DE
ALIANZA LIMA**

**A pocos días
de su nuevo
concierto en
Lima, perfilamos
al exitoso músico
británico: el
muchacho que,
sin polémicas
ni estridencias,
se convirtió en
un fenómeno
mundial.**

Ed Sheeran, el rostro del **POP**

Noches para cantar en vivo.

Aprovecha y descubre conciertos ideales para compartir, emocionarte y disfrutar una gran salida, gracias a tu suscripción a El Comercio.

NATALIA LAFOURCADE

15%
dto.

en entradas en Joinnus

MAGNETO

15%
dto.

en entradas
en Ticketmaster

JUAN
DIEGO
FLÓREZ

10%
dto.

en entradas en Joinnus

Air Supply
Est. 1979

10%
dto.

en Teleticket



Nueva App Club El Comercio
Una app con mucho



Disfruta **más de 350 beneficios**
para usar y repetir cuando quieras.
Escanea el QR y obténla ya.



Pasó esta semana



♦♦ **Malestar estudiantil.** Alumnos de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos tomaron el campus contra un proyecto de ley que permitiría reelegir rectores. En la PUCP, estudiantes hicieron lo propio en protesta contra el nuevo sistema de pensiones.



♦♦ **Fenómeno de la naturaleza.** Científicos de la NASA y organismos meteorológicos internacionales siguen con atención la posible formación de un fenómeno de El Niño extremadamente intenso, apodado por algunos especialistas como "El Niño Godzilla". El término recuerda al episodio de 2015-2016, considerado uno de los más destructivos de las últimas décadas. Según reportes recientes, el rápido calentamiento del océano Pacífico podría empujar las temperaturas globales a niveles récord.



Shakira reacciona

LA CANTANTE COMENTÓ EL VIDEO DE TRABAJADORES DE LA CEBICHERÍA LIMEÑA LAS GAVIOTAS, QUIENES RECREARON LA COREOGRAFÍA DE "DAI DAI" CON PLATILLOS LOCALES. "ESE CEBICHE TIENE QUE SABER BIEN", DIJO.



♦♦ **Salvataje.** El Gobierno peruano aprobó un nuevo rescate financiero para Petroperú de hasta US\$2.000 millones, buscando evitar una paralización operativa de la petrolera estatal en medio de su severa crisis económica.

1.700 personas

FUERON CONFINADAS EN UN CRUCERO DE BURDEOS, FRANCIA, POR UN POSIBLE BROTE DE NOROVIRUS, LUEGO DE LA MUERTE DE UN PASAJERO.

21 postulantes

SON EVALUADOS POR LA JUNTA NACIONAL DE JUSTICIA PARA OCUPAR LA PLAZA DE NUEVO JEFE DE LA ONPE, TRAS LA SALIDA DE SU ANTERIOR TITULAR, PIERO CORVETTO.

10 años

DE PRISIÓN ES EL PEDIDO DE LA FISCALÍA CONTRA EL SUBOFICIAL PNP LUIS MAGALLANES, POR EL HOMICIDIO DEL MÚSICO URBANO 'TRVCO'.



♦♦ **Salen de tour.** Netflix confirmó una gira mundial inspirada en "K-Pop Demon Hunters", fenómeno animado que rompió récords. El tour llevará la música y estética del grupo ficticio HUNTR/X a más de cien ciudades.



ESPERO QUE DISFRUTEN DE LA PELÍCULA, AUNQUE NO ESTÉN DE ACUERDO CON TODO. MUCHOS CIENTÍFICOS SE QUEJARON DE 'INTERSTELLAR' TAMBIÉN

Christopher Nolan

CINEASTA

El director de "La odisea" defiende su nueva película de posibles inexactitudes históricas.



Contenido

16/05/26



26

Campeonas históricas, íntimas de corazón

Con la euforia de la final de la Liga Nacional de Vóley aún a flor de piel, visitamos en Matute a las jugadoras de Alianza Lima que consiguieron el tricampeonato. Entre risas, recuerdos y lágrimas de emoción, ellas reflexionan sobre el importante capítulo que han escrito en la historia del tradicional club.

06

El encanto de Trastevere

En plena calle La Mar, en Miraflores, se ubica este espacio multifuncional que combina mercado, barra y trattoria contemporánea para traernos un infaltable pedazo de Italia a Lima.



05. Los Mirlos

08. Maca Wellness

14. Viaje a Boston

18. LimaDocs

21. Festival de Cannes

32. Circo Beat

42. Tren bala

46. Vinos peruanos

49. Astrología

10

Talento, esfuerzo y orgullo peruano

Conversamos con un grupo de jóvenes estudiantes que, pese a las limitaciones, se preparan para destacar en algunas de las universidades top del mundo.



22

Tradición láctea

Yonatan Ovalle es abogado, pero también un apasionado empresario. Por eso fuimos hasta Marcahuasi, en Abancay, para conocer los sofisticados quesos que elabora en una cueva a 3.800 metros sobre el nivel del mar.

SOMOS

Director periodístico:

Juan Aurelio Arévalo
Miró Quesada

Editor:

Juan Carlos Fangacio
juan.fangacio@comercio.com.pe

Redactores:

Óscar García
oscar.garcia@comercio.com.pe

Jorge Chávez Noriega
jorge.chavez@comercio.com.pe

Celeste Pérez
maria.perez@comercio.com.pe

Diana Gonzales
diana.gonzales@comercio.com.pe

Colaboradores:

Víctor Idrogo, Úrsula Acuña,
Verónica Calderón

Corrección de estilo:

Yamileth Latorre

Coordinadora Somos Web:

Melvyn Arce

FOTOGRAFÍA

Editor: Richard Hirano

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN

Editor:

Norman Del Mar Zárate

Administración:

Aracely Filio

Prensa digital:

Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

Impresión:

Amauta Impresiones
Comerciales S. A. C.

Distribución:

Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

INSTAGRAM

@somoselcomercio

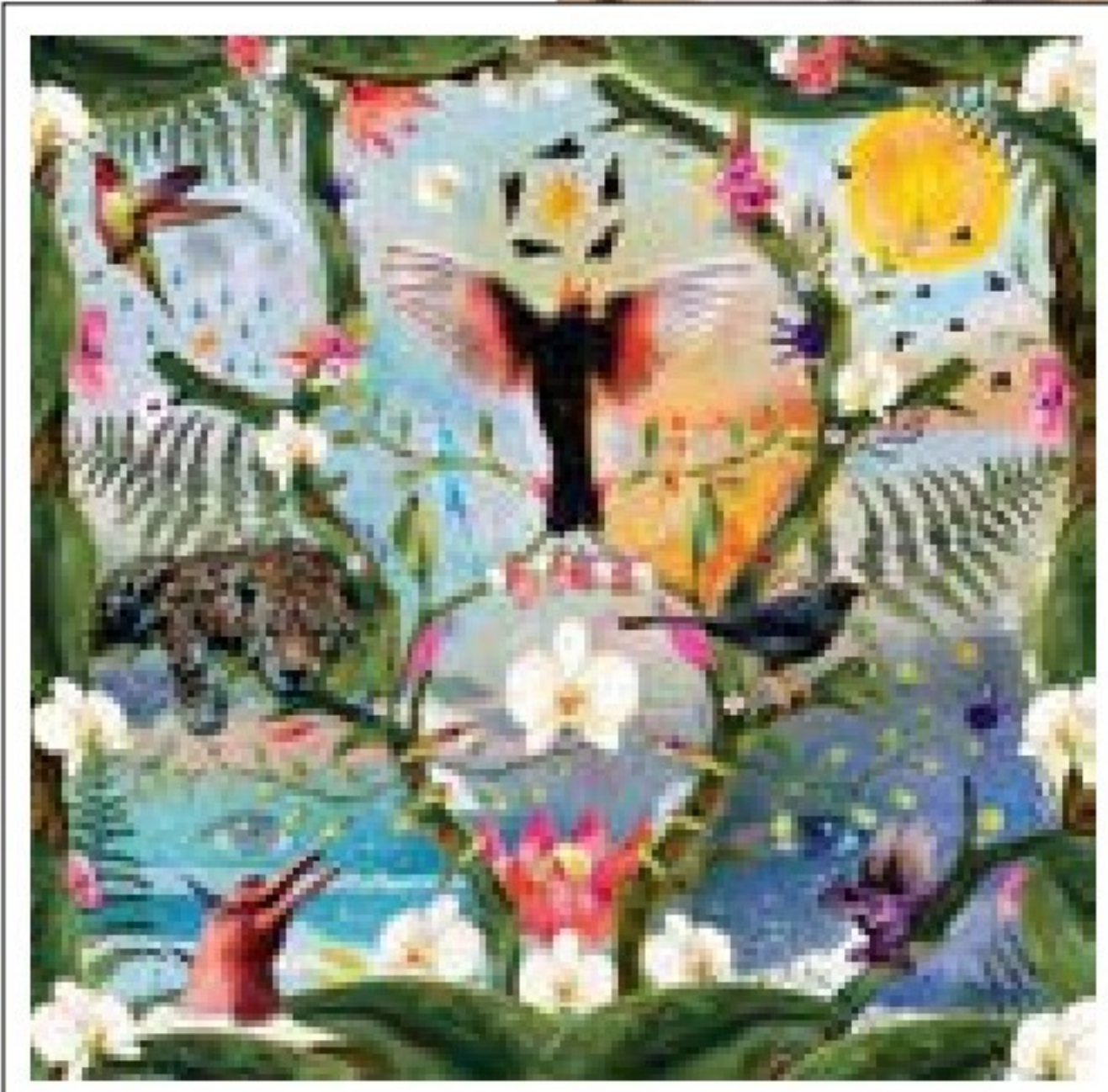
REDACCIÓN

Jr. Santa Rosa N.º 300, Lima.
311-6500.

PUBLICIDAD

Claudia Amaya
claudia.amaya@comercio.com.pe

Calle Paracas N.º 532,
Pueblo Libre - Lima.
Teléfono: 311-6500, anexo 2117.
Hecho el depósito legal 992605. Se
distribuye gratuitamente
los días sábados con la edición
de EL COMERCIO. El contenido de
esta revista no puede ser reproducido
total ni parcialmente sin permiso de
los editores.



LA AGRUPACIÓN ESTÁ LIDERADA POR JORGE RODRÍGUEZ GRÁNDEZ (AL CENTRO), SU MÍTICO VOCALISTA Y FUNDADOR. EL DISCO "THE WORLD MEETS LOS MIRLOS" INCLUIRÁ DOCE CANCIONES.



LOS MIRLOS PARA EL MUNDO

Surgieron en los años 70, se ganaron su lugar en la escena local a punta de talento y constancia, y en una de esas vueltas impensadas que tiene la vida comenzaron a obtener reconocimiento internacional cuando ya llevaban cinco décadas de trayectoria. La historia de Los Mirlos es, pues, una de persistencia. En los últimos años, un documental expandió su música y una invitación al prestigioso Festival de Coachella (EE.UU.) el año pasado consolidó su mágico sonido de cumbia amazónica.

Por eso, el lanzamiento de su nuevo álbum "The World Meets Los Mirlos", recién estrenado el último viernes, simplemente confirma su extraordinario alcance. En esta placa, la banda peruana colabora con figuras de todo el mundo: Juanes, 311, Los Bunkers, Bomba Estéreo, LA LOM, Guaynaa, Monsieur Periné, Rubén Albarrán, de Café Tacvba, y más. Un crisol de artistas que se suman a la celebración de una de nuestras agrupaciones más emblemáticas. El disco ya está en plataformas digitales. A darle play y disfrutar. //



LA PASTA ES FRESCA Y SU TALLER ESTÁ A LA VISTA DEL COMEDOR.



MARISSA CHIAPPE

FOTOS:
JIMENA AGOIS

Gastronomía

Trastevere: espacio para otra pasta

Dirección: Av. Mariscal La Mar 1263, Miraflores
 @trasteverelima

Comida italiana, spritz, café, taller de pastas a la vista y productos en venta. Un restaurante multifuncional que busca moverse entre el mercado, la barra y la trattoria contemporánea.



STRACCIATELLA ITALIANA CON TOMATES SECOS. SIMPLE PERO INFALIBLE.



BUCATINI ALL'AMATRICIANA, PASTA HUECA Y LARGA CON UNA SALSA DE TOMATE, GUANCIALE Y PEPERONCINO; Y UNOS TROFIE AL PESTO.

● Hace falta otro italiano en Lima? La pregunta aparece cada vez que nace un nuevo espacio dedicado a Italia. Pero la italianidad es tan amplia que, en teoría, siempre podría haber lugar para uno más: múltiples estilos de pasta, regiones gastronómicas muy definidas, clásicos que se pueden reproducir con rigor o reinterpretar desde otras miradas.

Esa parece ser la intención detrás de Trastevere, el nuevo proyecto de Diego Macedo, creador de Sastrería Martínez, el 'speakeasy' limeño construido alrededor del whisky. Esta vez, la apuesta no es una barra escondida, sino un lugar visible, luminoso y versátil, pensado para funcionar a distintas horas del día. Hay cornetti y bomboloni para el desayuno, buen café, una carta que puede servir para almuerzos ejecutivos o cenas más largas, y una barra surtida donde conviven negronis, spritz y cócteles de autor. Es decir, una Italia pensada para Lima: para la tarde de sol, para el aperitivo o cualquier hora.

Trastevere apunta a ser "un pedacito de Italia en Lima". El nombre remite al barrio romano de calles empedradas, bares, restaurantes, mercados y ese desorden encantador que muchas ciudades intentan replicar sin lograrlo. Pero al llegar a Trastevere Lima todo brilla de nuevo. Una guapa anfitriona italiana recibe con un "benvenuti". La idea de 'mercato' aparece, aunque todavía de manera tímida: botellas de Aperol repetidas en las repisas, tomates madurando en una cesta, embutidos en una refrigeradora que no se llegan a apreciar del todo. El concepto está ahí, pero aún podría sentirse más real y menos decorativo.

En la barra, el Aperol Spritz parece obligatorio, pero también aparece una coctelería más trabajada, heredera del entrenamiento de Sastrería. Ofrece un negroni con campari al tartufo y uno de mis favoritos, el sgroppino: prosecco, vodka y sorbete de limón.

La comida empieza con una tabla generosa: prosciutto, salame milano, copa, mortadela, uvas, nueces, higos frescos y pan recién tostado. Luego llega uno de los platos más redondos: parmigiana di melanzane: berenjenas al horno con salsa de tomate y gratinadas con queso mozzarella. Un plato simple, cálido pero ligero, de esos que caen bien en cualquier estación. Seguimos con unos linguine alle vongole, de conchitas frescas, vino, pimienta y perejil. Aquí aparece un punto importante: si uno busca una pasta más pegada a la tradición italiana, conviene pedirla explícitamente



1. LA COCTELERÍA ES UNO DE LOS PUNTOS ALTOS DE LA CARTA, Y NO SORPRENDE TENIENDO DETRÁS A SASTRERÍA MARTÍNEZ. IL BARONE, UNO DE SUS TRAGOS DE AUTOR, CON GIN, CAMPARI A LA FRAMBUESA, POMARROSA, VERMÚ Y CLARA DE HUEVO. 2. NADA COMO COMENZAR CON UNA TABLA DE JAMONES ITALIANOS.



'al dente'. De lo contrario, puede llegar en una cocción más cercana al gusto limeño, algo más suave que lo esperado.

Siempre vale la pena dejarse llevar por las pastas frescas. Pedimos unos gnocchi alla sorrentina, de buen tamaño, con tomate y queso fundido, en una versión abundante que reconforta. También aparecen en la carta ravioli mezze lune rellenos de espinacas y los trofie al pesto genovese. Estos últimos son especialmente interesantes: una pasta típica de Liguria, poco frecuente en Lima, que permite que su chef Loris Littardi, nacido en San Remo, asome en la carta.

Ese detalle podría ser una de las claves para que Trastevere encuentre una voz propia. Más que intentar representar "Italia" como una idea general, la carta gana cuando se permite mirar regiones concretas, productos específicos y preparaciones menos obvias. La diferencia puede estar justamente ahí: en salir del imaginario genérico italiano y dejar que aparezcan acentos más precisos, aprovechando el saber hacer de Littardi.

Entre los postres están los clásicos cannoli, rellenos de crema de ricota o Nutella, además de un tiramisú tradicional y una versión con mermelada de fresa. Nada como cerrar con un espresso correcto (con grappa) y una passeggiata, como manda la costumbre italiana de terminar la comida caminando.

Trastevere todavía está definiendo cuánto quiere ser mercado, cuánto bar y cuánto restaurante. Pero cuando se apoya en la coctelería, en las pastas frescas y en algunos platos con raíz regional, empieza a encontrar un camino más interesante que el simple "pedacito de Italia en Lima". //

Para tomar nota

COCTELERÍA ITALIANA

Además de los cócteles mencionados y una buena variedad de spritz, hay clásicos italianos que siempre vale la pena visitar. Como el sencillo Garibaldi, con Campari y jugo de naranja; un Cynar Julep, con menta y soda; o un Rossini, con prosecco y fresas.



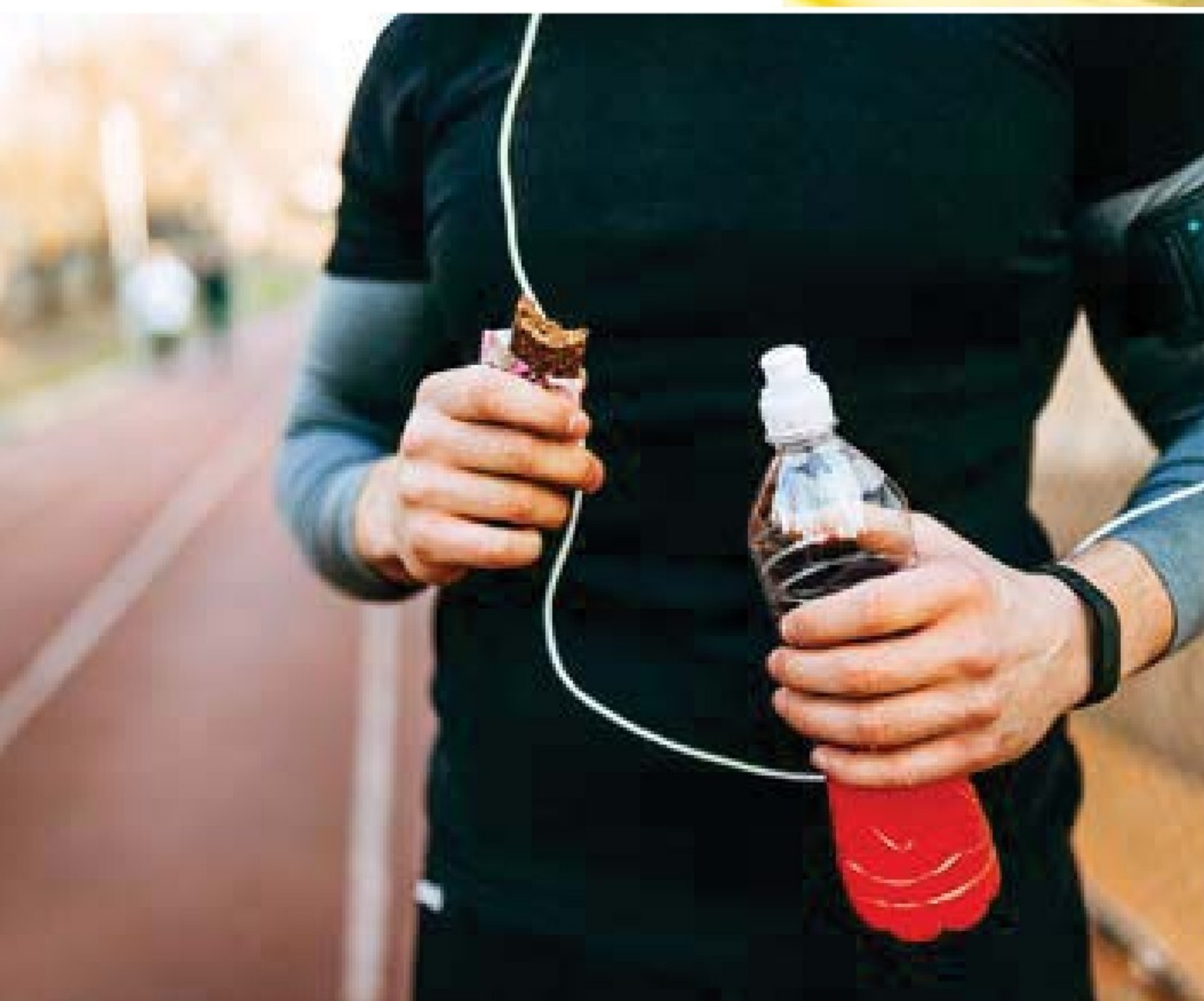
UN ESPACIO HÍBRIDO PENSADO COMO RESTAURANTE, BAR Y MERCADO, PARA DISFRUTAR A TODA HORA.

Bienestar

♦
**MACA
BUSTAMANTE**
@macawellness



CUANDO CORRES, LOS PEQUEÑOS REBOTES DE TU CUERPO ESTIMULAN EL INTESTINO Y ACELERAN SU TRÁNSITO. HIDRATARTE BIEN, PERO EVITAR LA SOBRECARGA, PUEDE SERTE DE GRAN AYUDA.



Seguramente te ha pasado: estás corriendo una carrera importante para ti y, de pronto, te hinchas o te dan unas súbitas ganas de ir al baño. Aunque no lo creas, es más normal de lo que parece, y aquí te explico por qué ocurre y cómo evitarlo.

Digestión y ‘running’: ¿por qué parece que te cae mal todo?



Lo ideal es comer entre dos y tres horas antes de correr, y optar por la digestión fácil, como carbohidratos y proteínas ligeras.

SI ESTÁS NERVIOSO POR LA CARRERA, TU CUERPO PERCIBE ESTRÉS Y LA DIGESTIÓN DEJA DE SER UNA PRIORIDAD. ES RECOMENDABLE QUE ENTRENES TAMBIÉN TU CALMA Y ESTADO DE ÁNIMO.

Sales a correr y, de repente, tu intestino decide que ese es el momento para manifestarse. Hinchazón, urgencia de ir al baño o esa sensación incómoda de que todo se mueve más de la cuenta. Bienvenidos al combo menos glamoroso del 'running': la digestión en movimiento. Aquí te explico qué pasa con tu sistema digestivo cuando corres.

Primero, lo básico: cuando corres, tu cuerpo prioriza. La sangre se va a los músculos, al corazón y a los pulmones para sostener el esfuerzo. ¿Y el sistema digestivo? Pasa a segundo plano. Entonces, a menor flujo sanguíneo, la digestión es menos eficiente. Resultado: lo que comiste puede quedarse "a medio camino", fermentar más de lo normal y generar gases, hinchazón o malestar.

Segundo, el impacto mecánico. Cada zancada es un pequeño rebote. Ese movimiento constante estimula el intestino y puede acelerar el tránsito intestinal.

Algo así como un masaje constante a tus intestinos. Por eso no es raro sentir urgencia de ir al baño, especialmente en carreras largas o intensas. Tu cuerpo no es dramático: está reaccionando a estímulos reales.

Tercero, el sistema nervioso. Correr, sobre todo si estás nervioso por una carrera, activa el modo alerta. Y cuando el cuerpo percibe estrés, la digestión no es prioridad. Esto a su vez puede alterar la motilidad intestinal: en algunas personas se acelera (hola, baño urgente), y en otras se frena (hola, pesadez).

Y cuarto, la comida. Sí, lo que comes antes de correr importa... y mucho. Por eso siempre hablo de entrenar la nutrición. Así como preparas tu ritmo, la frecuencia cardíaca, las zapatillas, el combustible que le metes a tu cuerpo también debería de entrenarse.

Algunos errores clásicos:

- ◆ Fibra en exceso antes de correr (frutas, avena, legumbres): saludable, sí, ideal 'pre-run', pero no siempre.
- ◆ Grasas: enlentecen la digestión y pueden generar pesadez.
- ◆ Lácteos: si eres sensible, son capaces de jugarte en contra.
- ◆ Edulcorantes y polioles (chicles, productos "light"): fermentan y producen gases.

- ◆ Geles mal tolerados o probados por primera vez el día de carrera (error de 'rookie').

Entonces, ¿qué hacemos? ¿Dejamos de comer antes de correr? Tampoco.

Aquí entra el concepto clave: entrenar el intestino. Así como entrenas piernas y pulmones, tu sistema digestivo también se adapta. Comer antes de algunos entrenamientos ayuda a que el cuerpo se acostumbre a digerir en movimiento. Probar geles, bebidas deportivas o snacks en tus fondos largos es parte del entrenamiento, no un detalle menor.

Te dejo algunos ajustes prácticos que te pueden ayudar:

- ◆ **Cuida el 'timing':** idealmente come 2-3 horas antes de correr.
- ◆ **Elige una fácil digestión:** carbohidratos simples y, si toleras, algo de proteína ligera.
- ◆ **Reduce la fibra y la grasa 'pre-run':** sobre todo, si sueles tener molestias.
- ◆ **Hidrátate bien:** pero evita sobrecargar justo antes de salir.
- ◆ **Ten una rutina previa:** entrenar el horario del baño también es real.
- ◆ **Correr es un estrés físico:** como todo estrés, el cuerpo necesita adaptarse. No se trata de tener un intestino perfecto, sino uno que entienda lo que le estás pidiendo. Porque cuando logras esa coordinación entre energía, digestión y movimiento, no solo corres mejor, sino que te sientes mejor corriendo. //

Talentos



DAVID RIVERA CON UN COHETE DE UNO DE SUS PROYECTOS CIENTÍFICOS. HASTA AHORA, SU MAYOR SUEÑO HA SIDO CONOCER LA NASA ACOMPAÑADO DE SU MAMÁ.

EL CIELO ES EL MITO

Hijo de carpinteros de Villa El Salvador, David Rivera se apresta a estudiar ingeniería aeroespacial en una universidad de Estados Unidos. No es el único caso de chicos sobresalientes, que remontan un entorno adverso con talento y estudio.



ÓSCAR GARCÍA

FOTOS:
CÉSAR CAMPOS

Hasta hace unos días, David Rivera (19) tenía seis admisiones a universidades de Estados Unidos y ninguna forma de pagarlas. Desde niño, su obsesión con el espacio lo había llevado a soñar con estudiar ingeniería aeroespacial y, gracias a sus logros en olimpiadas de ciencias, incluso había llegado a conocer la NASA. Hijo de carpinteros de Villa El Salvador —sus padres fabrican y venden camas en el mercado del distrito—, David se había abierto camino en medio de la precariedad gracias a un talento precoz para las matemáticas y la física. Este año, las cartas de admisión llegaban una tras otra. El problema era que ninguna incluía una beca suficiente para convertir ese sueño en algo real.

Haberse esforzado tanto para quedarse a un paso de la meta parecía una broma cruel. Con la fecha límite encima, la familia organizó rifas desesperadas para reunir dinero. Su madre, Victoria, hacía cuentas imposibles mientras David revisaba todos los días el portal de la universidad esperando una señal. Un día antes de que venciera el plazo llegó el correo que lo cambió todo: la Universidad Estatal de Michigan le informaba que había quedado entre los cinco mejores estudiantes internacionales admitidos ese año y le otorgaba una beca completa que cubría estudios, alimentación, libros, vivienda y gastos personales. Después de meses de incertidumbre, el sueño empezaba a despegar.

EL NIÑO QUE MIRABA LAS ESTRELLAS

La historia de David es también la de varios jóvenes peruanos que logran abrirse camino en contextos adversos gracias al apoyo familiar y a la educación. En su caso, estudiar en el colegio Saco Oliveros le permitió participar en olimpiadas de ciencias y traer medallas internacionales al Perú. Pero había algo más detrás de ese rendimiento académico. Su madre, Victoria, recuerda que desde los tres años David se soltaba de

su mano antes de entrar al nido y le decía: “Te voy a traer un 20, reza por mí”. Luego regresaba a casa con los cuadernos llenos de notas perfectas. Aprendió a leer prácticamente solo, descifrando carteles de la calle y letreros de los buses, y a los cuatro años una profesora les dijo a sus padres que ya no necesitaba el “Coquito”.

PERÚ, TIERRA DE SUPERDOTADOS

En psicología, a quienes destacan desde temprana edad, aprenden a leer solos o muestran una voracidad inusual por el conocimiento se les suele llamar personas de altas capacidades. Son chicos que aprenden con tal rapidez que, a veces, terminan aburridos en el aula. Cada cierto tiempo, uno de esos casos irrumpe en la vida pública y se convierte en una pequeña celebridad intelectual. Uno de los más recordados en el Perú fue el de Alfonso de Bohemia Portugal, un niño limeño de tres años que en 1969 asombraba a periodistas, científicos y académicos respondiendo cientos de preguntas en pocos minutos.

Los diarios de la época lo compararon con Albert Einstein y Leonardo da Vinci. Memorizaba conversaciones enteras y leía autores complejos antes de empezar la primaria. Fue, quizás, el primer gran fenómeno mediático alrededor de un niño prodigio peruano. Casi tres décadas después, otro nombre capturó la atención pública: Hugo Zúñiga Utor. A los cinco años ya tenía certificación en reparación de computadoras; a los siete, ofrecía conferencias sobre medicina en San Marcos. Leía inglés y francés desde niño y aparecía constantemente en televisión. Con el tiempo estudió Medicina y hoy trabaja como neurólogo, lejos del reflector que marcó su infancia.

EL ‘OUTSIDER’ DEL SALÓN

Aunque muchas de estas historias suelen comenzar con genios precoces, otras veces el talento no aparece de forma tan evidente. A veces tarda más en revelarse. Hay jóvenes que descubren sus capacidades recién en la adolescencia, cuando un profesor, un taller o una oportunidad inesperada les abre un camino distinto. Algo así ocurrió con Richard Simon (17). Durante buena parte de su etapa escolar en el colegio Prolog, él mismo se consideraba “un estudiante regular”. Iba a clases, salía con sus amigos y llevaba “la experiencia normal de un adolescente de escuela”. Nada parecía anunciar que terminaría becado en universidades privadas de Estados Unidos. Recién en cuarto de secundaria, algunos profesores

Richard Simon y muchos otros estudiantes peruanos recibieron apoyo de Beca Cometa, un programa impulsado por Intercorp que asesora a jóvenes de alto rendimiento y recursos limitados en su proceso de postulación a universidades del extranjero.

MAGALI DEL SOLAR



HUGO ZÚÑIGA, UNO DE LOS “NIÑOS GENIO” MÁS FAMOSOS DEL PERÚ EN LOS AÑOS NOVENTA. A LOS SIETE AÑOS DABA CONFERENCIAS SOBRE MEDICINA Y SORPRENDÍA POR HABLAR VARIOS IDIOMAS.

ARCHIVO HISTÓRICO EC



EN 1969, EL PEQUEÑO ALFONSO DE BOHEMIA PORTUGAL SE CONVIRTIÓ EN UNA SENSACIÓN MEDIÁTICA POR SU GRAN MEMORIA Y PRECOCIDAD INTELECTUAL.

JOEL ALONZO

A RICHARD SIMON, DEL COLEGIO PROLOG, LE GUSTARÍA REGRESAR AL PERÚ Y TRABAJAR EN EL SECTOR PÚBLICO PARA COMPARTIR SUS CONOCIMIENTOS DE NEUROCIENCIA. "NO ME VEO EN EL SECTOR PRIVADO".



notaron sus buenas notas y lo invitaron a participar en un taller de biología. Richard aceptó casi por curiosidad. Ese pequeño giro terminó cambiando su vida.

Hoy Richard ha sido admitido con beca completa en tres universidades estadounidenses, entre ellas Williams College, la que finalmente ha escogido para estudiar neurociencias. En menos de dos años consiguió algunas medallas nacionales e internacionales en biología y química, incluyendo un oro en la Olimpiada Iberoamericana de Biología y una plata en la Olimpiada Iberoamericana de Química. Piensa que tendría muchas más si hubiera empezado antes. Sus profesores lo llamaban "el outsider" porque llegó tarde al competitivo circuito académico. Él mismo admite que antes "tenía bastante tiempo de ocio" y que el estudio "no era su prioridad". Ahora sueña con investigar el cerebro humano y entender cómo la forma en que pensamos influye en la desigualdad y en la sociedad. "Siento que he tenido suerte, pero mi suerte es una entre miles", dice. "Hay muchos chicos en Lima y en el Perú profundo que no tienen esas oportunidades".

Tanto Richard como David dejarán su hogar y el país este año. Sus familias cuentan las semanas con esa mezcla de orgullo y tristeza que acompaña las despedidas importantes. Los dos repiten que su mayor sueño es regresar al Perú y compartir lo aprendido. "Yo no tengo interés en hacer turismo allá", dice David. Aunque el país no cuente con un programa espacial, imagina aplicaciones concretas para la ingeniería aeroespacial: desde el uso de satélites para prevenir desastres naturales hasta el monitoreo de la deforestación o la pesca ilegal. Pero, más allá de cualquier aplicación práctica, su gran obsesión sigue siendo el espacio. "Sueño con ver la bandera del Perú en la Luna". //

—“
HAY MUCHOS CHICOS DEL PERÚ QUE NO TIENEN OPORTUNIDADES DE ESTUDIAR. ESO ME PARECE INJUSTO. QUIERO TRABAJAR PARA QUE MÁS PERSONAS TENGAN OPORTUNIDADES

Richard Simon
ESTUDIANTE DEL COLEGIO PROLOG



FUTURA BIOQUÍMICA, ÁNGELA ESCALANTE ES UNA DE LOS CINCO ESTUDIANTES DEL SACO OLIVEROS QUE HA LOGRADO BECA ESTE AÑO EN EE.UU.

SACO OLIVEROS



Viajes

BOSTON, CIUDAD

Aunque no tiene la popularidad de Nueva York, la vecina favorita de los turistas, Boston es de esas ciudades que se ganan rápidamente un lugar en el corazón. Basta salir del aeropuerto para sentir su carácter acogedor: allí espera uno de los sistemas de transporte público más eficientes de Estados Unidos, el célebre “T”, encargado de conectar a los viajeros con las múltiples aventuras que ofrece esta urbe, una de las sedes del Mundial de Fútbol en junio.

Boston respira deporte en cualquier temporada. Multitudes siguen al hockey de los Bruins, al baloncesto de los Celtics, al béisbol de los Red Sox y al fútbol americano de los New England Patriots, cuyos estadios se han convertido también en paradas obligadas para los visitantes. Pero la pasión deportiva no se queda en las tribunas y se vive en calles que destacan por la calidad de su espacio público y su vida al aire libre. En el Boston Common es habitual ver a personas corriendo, jugando softball o descansando sobre el césped mientras disfrutan de las vistas del vecino Public Garden. Desde aquí también comienza el Freedom Trail, la famosa ruta peatonal gratuita que, a través de una línea roja pintada sobre las veredas, guía a los viajeros por algunos de los episodios y edificios más importantes de la historia estadounidense.

Boston ha sido pionera en muchos aspectos: aquí se inauguró el primer sistema de metro de Estados Unidos, se realizó la primera llamada telefónica y se gestaron episodios decisivos para la independencia. Ese peso histórico convive hoy con otra de sus grandes fortalezas: su liderazgo en innovación, tecnología y educación.

Entre edificios centenarios, universidades legendarias y el aire del Atlántico, Boston se presenta en el marco del Mundial 2026 como una de las ciudades más fascinantes para recorrer en EE.UU.



POR:
MELVYN ARCE RUIZ

Buena parte de ese espíritu se siente en la frontera de Boston y Cambridge, una ciudad estrechamente ligada a la identidad intelectual de la capital de Massachusetts y sede de algunas de las universidades más prestigiosas del mundo, como Harvard, cuyo campus, lleno de edificios centenarios, se puede (y debe) visitar.

El lugar donde los turistas y los estudiantes se confunden es el Harvard Yard, que está rodeado por joyas arquitectónicas como la famosa Widener Library, el Memorial Church y el Massachusetts Hall. Pero, sin duda, el punto de mayor atracción para los visitantes es la estatua de John Harvard. Muchos turistas se retratan tocando el zapato de la estatua, pues se dice que da suerte, especialmente en el aspecto académico.



ISTOCK

EL BOSTON COMMON ES EL PRIMER PARQUE PÚBLICO DE LOS ESTADOS UNIDOS Y EL PUNTO MÁS VISITADO TANTO POR LOS LOCALES COMO POR LOS TURISTAS. EN ÉL SE UBICA ESTA ESCULTURA EN HOMENAJE A MARTIN LUTHER KING.

MUNDIAL





A BOSTON SE LE LLAMA LA "ATENAS DE AMÉRICA" POR ALBERGAR A UNIVERSIDADES COMO HARVARD, CUYA SEDE ES MUY VISITADA POR LOS TURISTAS.

ACORN STREET EN EL BARRIO DE BEACON HILL OFRECE UNA DE LAS VISTAS MÁS SOLICITADAS PARA LAS FOTOS DE LOS TURISTAS.

FOTOS: ISTOCK



El templo del fútbol

◆ El Gillette Stadium, casa de Tom Brady y los New England Patriots, albergará siete partidos del Mundial 2026. El recinto acaba de renovarse e incorporó la pantalla gigante al aire libre más grande instalada en un estadio deportivo de Estados Unidos. Además, a las afueras del coloso, se ubica un gran mall con más de 20 restaurantes y tiendas de marcas de lujo.

En otro punto de la ciudad, el Boston City Hall Plaza será sede del FIFA Fan Fest, con transmisión en vivo de partidos y otras actividades.



GETTY IMAGES

El campus de Harvard también alberga otro de los grandes atractivos de la zona: su notable oferta de museos. Los Harvard Art Museums, que integran los museos Fogg, Busch-Reisinger y Arthur M. Sackler, ofrecen ingreso gratuito todos los días, mientras que el Harvard Museum of Natural History y el Museo Peabody de Arqueología y Etnología, que tienen un costo de 15 dólares la entrada, permiten acercarse a colecciones científicas y culturales de enorme valor. La experiencia cultural sigue fuera del campus con espacios impresionables como el Museo de Bellas Artes y el Isabella Stewart Gardner Museum, cuyo espectacular patio interior de inspiración veneciana convierte la visita en una de las más fotogénicas de la ciudad.

LA BELLEZA DE LO COTIDIANO

Pero hay más lugares en Boston donde conseguir postales inolvida-

bles. En el barrio de Beacon Hill se ubica Acorn Street, una pequeña calle adoquinada que se ha ganado el título de la más linda de Boston y se ha convertido en una de las más fotografiadas de la ciudad. Allí se mezclan turistas, parejas que llegan para retratarse antes o después de su boda y grupos de amigos en busca de una imagen perfecta. A pocos minutos a pie está además el Cheers Beacon Hill, el bar que inspiró la recordada serie ochen-tera "Cheers", otra muestra de cómo Boston ha dejado huella en la cultura popular y el cine. Sus calles, parques y edificios aparecen en películas filmadas aquí, desde "En busca del destino" hasta "Ted", cuya primera entrega incluye una recordada escena musical junto a Norah Jones en el famoso Hatch Shell, a orillas del río Charles.

Cruzando el Longfellow Bridge, podremos disfrutar de una de las mejores vistas de este río que es

un símbolo de la ciudad. Tiene más de 120 kilómetros de longitud y será usual que te lo encuentres durante tu travesía por Boston. Suele estar rodeado de espacio pensado para disfrutar en contacto con la naturaleza. Al bajar del puente, por ejemplo, aparece el Esplanade, un parque que conecta con el paisaje a orillas del río. Aquí podremos encontrar desde un lugar para conciertos al aire libre (el Hatch Shell de la escena de "Ted"), así como piezas de arte (la escultura en homenaje a Arthur Fiedler), y alternativas para alquilar kayaks, canoas o tablas de paddle para descubrir la ciudad a través del río. Pero también puedes apreciarlo en su inmensidad desde bancas estratégicamente ubicadas en pleno muelle para disfrutar de una ciudad que, pese a todas las ventajas de una gran metrópoli, todavía conserva el encanto tranquilo y cercano de un pueblo pequeño. //

Perú en Boston

En Boston también hay una pequeña pero activa comunidad peruana, que se hace sentir a través de espacios como el que lidera Luis Espinoza, un peruano que llegó hace casi tres décadas a dicha ciudad. Él es uno de los fundadores de Roundhead Brewing Co., cervecería con una identidad nacional muy marcada. Aunque es de familia de panaderos,

al migrar se sorprendió por la enorme variedad de propuestas de cerveza artesanal y comenzó a aprender de ese mundo. Así, en 2021, junto a su socio Craig Panzer, abrió en una antigua central eléctrica de la histórica Westinghouse Plaza un local que hoy es punto de encuentro para los amantes de la cerveza y la comunidad latina.

"Roundhead es una cervecería única", dice Espinoza sobre su propuesta de cervezas con ingredientes peruanos como maíz morado, maca y kiwicha. El Mundial, afirma, será una "oportunidad increíble para mostrar la energía multicultural de Boston y la comunidad latina". Por eso, en la cervecería contarán con eventos especiales. Gracias a una alianza con Telemundo, serán uno de los partners oficiales para los 'watch parties' del torneo.



ROUNDHEAD

FESTIVAL **FG** GRANDA

AIDA

VERDI

17 · 20 · 22 mayo

Gran Teatro Nacional

festivalgranda.com/Aida

TELETICKET

Logos of sponsors and partners at the bottom: Asociación Educacional Antonio Raimondi, Andes Capital, Santander, Cerro Verde, ON Empresas, DECAMERON, GLOBAL, AUDI, El Comercio, Filarmonía, SouthernPerú, Grupo México, VOLCAN, pluspetrol, Instituto Italiano di Cultura, and the Gran Teatro Nacional logo.

Cine

LA VIDA COMO PELÍCULA



"LA MEMORIA DE LAS MARIPOSAS"
RECONSTRUYE LAS HUELLAS BORRA-
DAS DE LA VIOLENCIA EN LA AMAZONÍA
DURANTE LA FIEBRE DEL CAUCHO.

LimaDocs llega a su segunda edición con una programación que abarca nueve sedes, competencias nacionales e internacionales, y títulos premiados en San Sebastián y Venecia. El festival, que arrancó el 14 de mayo, tiene funciones hasta el sábado 23.



EN "TARDES DE SOLEDAD", ALBERT SERRA SIGUE
AL TORERO PERUANO ANDRÉS ROCA REY DENTRO
Y FUERA DE LA PLAZA.

El cine nació filmando la realidad. Mucho antes de Hollywood, de las estrellas y de los grandes estudios, los hermanos Lumière apuntaban su cámara hacia obreros saliendo de una fábrica. El documental no surgió como un género secundario, sino como el impulso original del cine. Décadas después, realizadores como Robert J. Flaherty y Dziga Vertov transformarían ese registro de lo cotidiano en un lenguaje artístico capaz de funcionar como archivo histórico, ensayo político o experiencia poética. Más de un siglo después, el documental sigue mutando, encontrando nuevas formas de observar el mundo. Esa vitalidad es justamente la que busca celebrar LimaDocs, el festival peruano dedicado al cine documental.

"El documental como género es una buena manera de saciar la curio-



ÓSCAR
GARCÍA

FOTOS:
LIMADOCs



sidad. Es un género tan flexible que te permite entrar en muchísimos mundos distintos”, comenta Roberto López, director de LimaDocs. El evento arrancó el jueves 14 y tendrá funciones hasta el sábado 23 de mayo. Quedan todavía ocho días para recorrer una programación que ha crecido de manera considerable en esta segunda edición y que se distribuye entre múltiples sedes, como Cineplanet Alcázar, Alianza Francesa, Universidad de Lima, MALI, Cine Caleta, El Galpón Espacio y Arena y Esteras —este último, en Villa El Salvador—, entre otros recintos. Además, muchas de las funciones son gratuitas.

Entre los títulos más comentados de esta edición están “Tardes de soledad” (sábado 16, 9 p.m., Cineplanet Alcázar), del catalán Albert Serra: un retrato del torero peruano Andrés Roca Rey que ganó la Concha de Oro en San Sebastián 2024 y fue elegida mejor película del año

por los críticos de la influyente revista “Cahiers du Cinéma”. También forman parte de la Gala Internacional “Mare's Nest” (domingo 17), del británico Ben Rivers; “Nuestra tierra” (lunes 18), la incursión de Lucrecia Martel en el ‘true crime’; “Historias del buen valle” (martes 19), de José Luis Guerín, Premio Especial del Jurado en San Sebastián; y “Videoheaven” (domingo 24), de Alex Ross Perry, construido a partir de imágenes VHS y cultura pop.

Para los trasnochadores, la sección Música Nocturna ofrece cine al aire libre en Cine Caleta, de Barranco. El viernes se estrenó “Pavements”, el “antidocumental” sobre la banda de rock noventera Pavement y este viernes 22 se presentará “Fuck You! El último show”, una joya recuperada sobre los legendarios rockeros argentinos Sumo.

La nueva sección Cine y Cocina proyecta documentales gastronómicos y, a la salida de cada función, ofrece propuestas

“MENUS-PLAISIRS: LES TROISGROS” (2023) FUE EL ÚLTIMO DOCUMENTAL DE FREDERICK WISEMAN, RODADO DENTRO DEL RESTAURANTE FRANCÉS CON TRES ESTRELLAS MICHELIN MÁS LONGEVO DEL MUNDO.

Celebración del documental

◆ El festival LimaDocs continúa hasta el 23 de mayo con funciones en distintas sedes de Lima. La programación incluye estrenos, talleres, competencias, retrospectivas y documentales musicales, gastronómicos y amazónicos. Muchas de las funciones son gratuitas. La cartelera completa y horarios pueden consultarse en <https://limadocs.org/2026>.

gratuitas para comer y disfrutar. El gran homenajeado es Frederick Wiseman —fallecido en febrero pasado, maestro absoluto del documental observacional— con su última película “Menus-Plaisirs” (sábado 16), sobre la familia de chefs franceses que mantuvo tres estrellas Michelin por más de cincuenta años.

Pero quizás la sección más interesante del festival sea la llamada Artículo 13, que es una respuesta cinematográfica directa y crítica a la nueva ley de cine peruano. Su película central es “Uyariy” (domingo 17, en El Galpón Espacio), del experimentado Javier Corcuera, que tendrá una función especial extra de cierre el sábado 23, en Cineplanet Alcázar.

La Competencia Oficial es exclusiva para producciones nacionales sin límite de duración e incluye trabajos de Felipe Esparza, Pablo García Vizcarra, y la ópera prima de Lucía Arellano, “Los cierres” (viernes 22). Hay, además, una Competencia Internacional de cortos y medimétrajes premiados en festivales de primera línea, que incluye “My Grandmother is a Skydiver” (jueves 21, en la Alianza Francesa), de la ucraniana Polina Piddubna, estrenada en Cannes. Esta última es la invitada especial del festival.

Una señal clara de que el festival no se queda en Miraflores: el viernes 22 la Competencia Peruana Joven tiene proyecciones simultáneas en tres puntos de la ciudad —Galería Martín Yépez en el Cercado, Arena y Esteras en Villa El Salvador, y UPC Campus Villa de Chorrillos— todas gratuitas. Y para los cinéfilos más apasionados: la sección 100 Años proyecta “Moana” (viernes 22 en Alianza Francesa), de Robert Flaherty, en una versión restaurada en 4K con el sonido añadido en los años setenta por Monica Flaherty con ayuda de Jean Renoir y Richard Leacock. Cantos tradicionales de Samoa con diálogos doblados y sonido ambiental. Una rareza imperdible. //

JAVIER CORCUERA VOLVIÓ AL DOCUMENTAL TESTIMONIAL CON “UYARIY”, UNA OBRA CENTRADA EN LAS HERIDAS ABIERTAS TRAS LAS PROTESTAS DE JULIACA.



“INO MOXO: EL SUEÑO DEL BRUJO”, DOCUMENTAL INSPIRADO EN EL UNIVERSO DE CÉSAR CALVO, EXPLORA VISIONES ANCESTRALES DE LA AMAZONÍA.

“MOANA” (1926), DE ROBERT FLAHERTY, UNO DE LOS PADRES DEL DOCUMENTAL, REGRESA EN UNA VERSIÓN 4K QUE RECUPERA ESTAMPAS DE LA VIDA EN SAMOA.



AL DOCUMENTAL SE LO ASOCIA A VECES A LO ABURRIDO, NOSOTROS QUEREMOS CONECTARLO CON EMOCIONES COMO EL ASOMBRO, LA CURIOSIDAD Y LA FIESTA

Roberto López
DIRECTOR DE LIMADOCs

Certamen

HITOS EN CANNES

El martes 12 de mayo comenzó el certamen de la Riviera Francesa. El esperado Festival de Cannes celebra su edición número 79 con un gran cartel de películas, un jurado de lujo y una Palma de Oro honorífica para el director neozelandés Peter Jackson.

Entre la nostalgia, el brillo y un contexto de protesta política, se inauguró el martes pasado la edición 79 del Festival de Cine de Cannes, que se extenderá hasta el 23 de mayo. Serán doce días de estrenos ininterrumpidos que culminarán con la entrega de la anhelada Palma de Oro.

Durante la conferencia de

prensa del jurado —presidido por el surcoreano Park Chan-wook y conformado por Demi Moore, Chloé Zhao, Ruth Negga, Laura Wandel, Diego Céspedes (de origen chileno y único latinoamericano), Isaach de Bankolé, Stellan Skarsgård y Paul Laverty—, se abrió la polémica con las declaraciones de Laverty, guionista escocés, quien se pronunció contra

la guerra en Gaza y evidenció cómo actrices y actores de Hollywood han sido censurados: “Cannes tiene un cartel maravilloso. ¿No es fascinante ver aquí a figuras como Susan Sarandon, Javier Bardem y Mark Ruffalo, que han sido vetados por sus opiniones al oponerse al asesinato de mujeres y niños en Gaza? Vergüenza para la gente de Hollywood que hace eso”, sostuvo.

Más de 2.500 largometrajes postularon para participar, pero solo 22 fueron elegidos para la competencia oficial, los cuales se disputarán la codiciada Palma de Oro. Si bien la presencia asiática ha sido importante este año, la prensa española ha destacado que, por primera vez en la historia del festival, tres producciones españolas competirán simultáneamente. Pedro Almodóvar, Rodrigo Sorogoyen y Los Javis mostrarán al gran público de Cannes sus películas “Amarga Navidad”, “El ser querido” y “La bola negra”, respectivamente.

Aparte de ello, la gala inaugural dejó algunos momentos inolvidables, como la presencia de la actriz y activista estadounidense de 88 años Jane Fonda, quien junto a la actriz china Gong Li tuvo la tarea de declarar el inicio oficial del festival: “El cine siempre ha sido un acto de resistencia porque contamos historias”, dijo Fonda ante la ovación de los asistentes. //

FOTOS: AFP



“THELMA Y LOUISE”, ICÓNICO FILME DE 1991 PROTAGONIZADO POR GEENA DAVIS Y SUSAN SARANDON, SIRVE COMO IMAGEN OFICIAL DEL FESTIVAL DE CANNES 2026.

! Gritos de la moda

La alfombra roja del festival de Cannes se convierte también en un referente de estilos y tendencias. Estrellas del cine se ponen sus mejores trajes para pararse frente al lente de decenas de fotógrafos para ser immortalizadas. La primera fecha dejaron huella Demi Moore (miembro del jurado y una de las primeras en llegar), Heidi Klum, Alia Bhatt y Jane Fonda con un vestido de lentejuelas.

EL DIRECTOR DE “EL SEÑOR DE LOS ANILLOS”, PETER JACKSON, RECIBIÓ LA PALMA DE ORO HONORÍFICA.

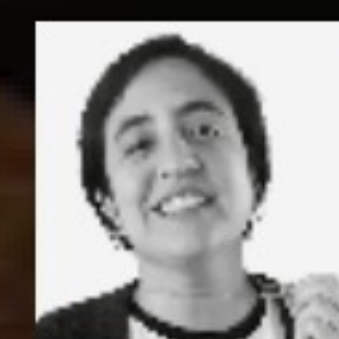




Historias

LA MÍSTICA DEL

*Alejado de todo ruido, entre las montañas de Marcahuasi (Abancay), visitamos la posada de Yonatan Ovalle, un rincón donde las técnicas italianas se unen a la tradición andina con unos irrepetibles quesos madurados en cueva, a unos 3.800 metros de altura. **Somos** fue a visitarlo y nos contó su historia.*



DIANA GONZALES OBANDO

FOTOS:
RICHARD HIRANO



QUESO

Se siente como un refugio, un rincón apartado del mundo a 3.800 metros de altura en donde sus altísimos cerros, sus sombras y eucaliptos nos protegen. En Marcahuasi, a unas cuatro horas de distancia en auto desde el aeropuerto de Cusco hacia Abancay (Apurímac), el sol serrano ilumina sus paisajes, pero cuando se retira, el frío hace su trabajo y obliga a encender la leña para calentarse, abrir un vino y saborear la magia de sus quesos.

Al menos así se pasan los días en la casa de Yonatan Ovalle (45), un abogado de profesión quien junto a su familia ha construido una posada turística entre montañas, donde elabora asombrosos quesos madurados en cueva a la manera artesanal, solo a base de leche de vaca, cuajo y salmuera. Pero Yonatan nos cuenta que, además, tienen un componente religioso ligado a las Villas Pontificias de Castel Gandolfo, donde se ubica la casa de verano del Papa.

Años atrás, al terminar la carrera, avasallado por una Lima que no le dejaba espacio para respirar, Yonatan, un hombre de campo criado entre vacas y paisajes, regresó a su tierra. Encontró un cerro en Marcahuasi, compró las tierras y decidió construir su casa y su destino. La quería toda de madera, que al entrar oliere a hogar y serenidad. Así conoció a los Artesanos Don Bosco, especialistas en trabajos de madera, quienes le construyeron muebles personalizados y entablaron una amistad.

“Un día llegaron con un amigo italiano. Estábamos tomando vinos de mi bodega y moliendo café. El hombre tenía una cajita simpática, como un baúl. En la caja había unos quesos extraños, como de película”, recuerda el dueño de casa. Eran distintos tipos de quesos que trasladaba para su propio consumo entre sus viajes. Los cortaba en cuñas y untaba mieles. Hasta ese momento, de quesos solo sabía lo aprendido en casa. Sin embargo, estos quesos maduros venían de un pequeño fundo en Castel Gandolfo donde se producen lácteos. Y le enseñaron las

YONATAN OVALLE EN LA CAVA DONDE MADURAN LOS QUESOS DE MANERA ARTESANAL. SE CONSTRUYÓ CON ROCAS DEL RÍO. PARTE DE LA PARED Y PISOS ESTÁN CUBIERTOS DE MUSGO PARA MANTENER LA TEMPERATURA Y HUMEDAD ADECUADAS. TAMBIÉN TIENE UNA CUEVA CON QUESOS DENTRO, ACTUALMENTE SELLADA POR UN DERRUMBE.

De harinas y huevos

♦♦ “La influencia de la gastronomía europea llega a Abancay con la presencia de los conventos de jesuitas y mercedarios durante la colonia”, nos cuenta la antropóloga e investigadora Gilda Carrera. Llegaban productos españoles, italianos y europeos en general, incluyendo pastas y harinas, y se establecieron molinos de trigo en Abancay. Los tallarines de casa son parte de la identidad gastronómica abanquina hasta la actualidad. Se sirve con estofado de gallina, rocoto relleno y chuño japchi o, antiguamente, se hacía al estilo español con aves de caza como pichones y perdices. “Panecillos, bizcochos, queques, galletas o todo lo que comprenda el uso de los huevos, mantequilla y harina son muy tradicionales aquí”, dice Carrera. Los panes también destacan en sus costumbres, entre ellos el pan común (parecido al árabe, pero tostado), pan pachuta, lata chuta, taparaco, panes de canela y mantequilla, misti, rejillas, roscas, y muchos más.



AL ENCONTRARSE CON LOS QUESOS DI O'VALLE, LA ANTRÓPOLOGA GILDA CARRERA IMPULSÓ SU DIFUSIÓN Y POTENCIAL A MÁS PERSONAS.



técnicas para hacer formaggella, fontina y sbrinz, además de mozzarella y ricotta. Por varios años, entre avances y errores, Yonatan se fue perfeccionando hasta lograr un producto con identidad propia y alma abanquina.

TECNOLOGÍA NATURAL

Marcahuasi es un valle cálido donde corre un frío seco, pero cuando solea puede sentirse un fuerte calor. Eso era un problema para los quesos, pero encontró la manera de conservarlos: “Con rocas del río, frías por naturaleza, armé una habitación oscura con algunos espacios para que entre luz y circule el aire. Para mantenerla húmeda implementé una instalación de agua que mojara las paredes, pero el ambiente seguía seco. Ahí comencé a usar musgo”, explica Ovalle. Antes, probó cubrirlos con hojas de tabaco, pero estas no funcionaron. Caminó por el bosque y encontró en el musgo la materialidad más adecuada para que se cree el microclima ideal y maduren durante meses y años. Con mucha delicadeza, como un trabajo diario, Yonatan trata sus quesos con salmuera, está pendiente de su limpieza y temperatura.

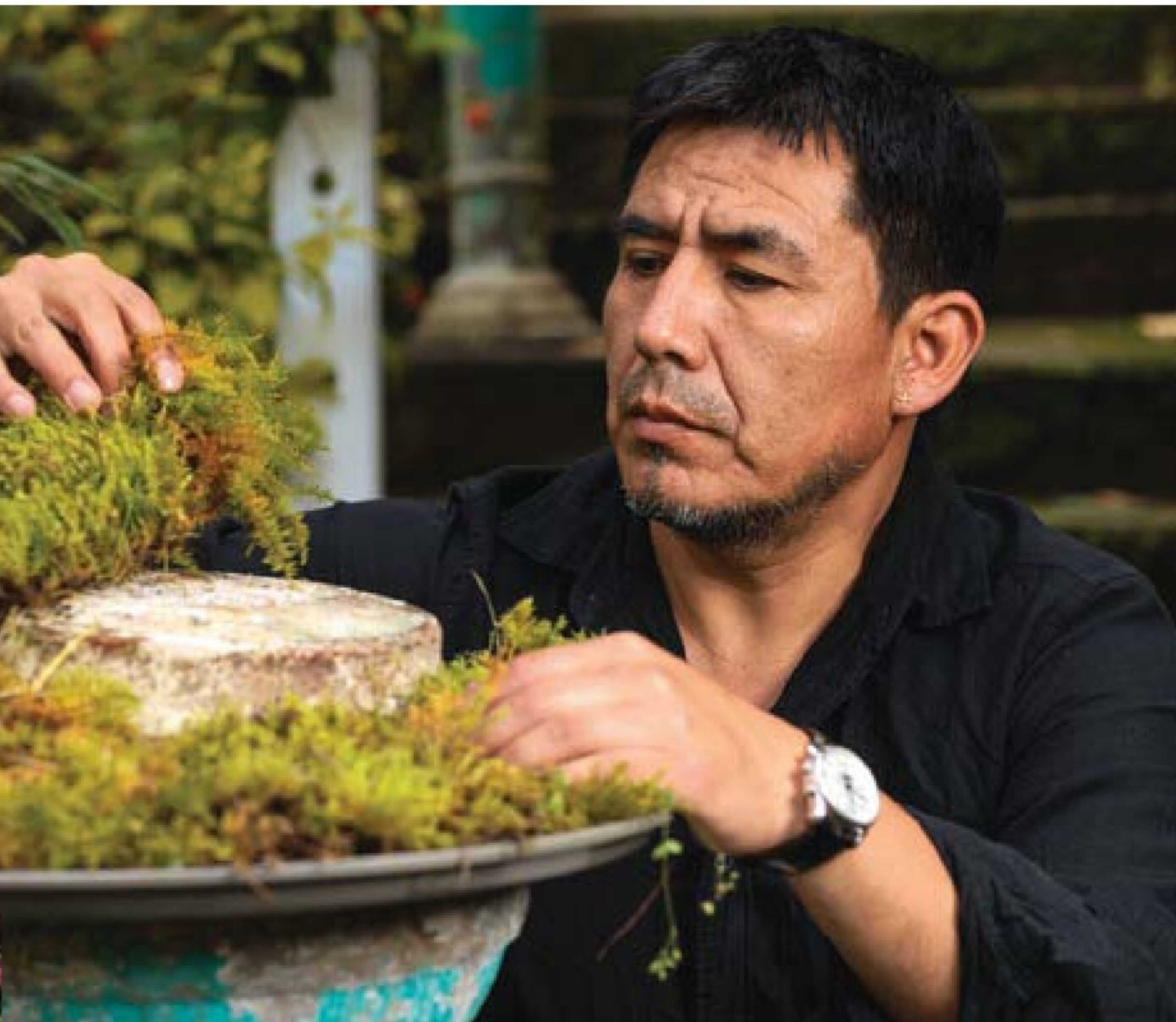
Cada sábado, la familia Ovalle recibe una cantidad fija de leche de las vacas de Kerapata (unos 50 litros) y solo ese día se hacen los quesos. Bajo la marca Di O'Valle, han implementado tres tipos: Kerap (tipo fontina), cuyo nombre es un homenaje a Kerapata; Marcaw (tipo formaggella), por Marcahuasi; y, Wakansay (tipo sbrinz), por la comunidad donde nacieron Yonatan y su madre. “Queremos que se sepa que en el Perú se hace un buen uso de la leche y se tienen quesos maduros de cueva. Que tenemos la naturaleza, el clima y los pisos altitudinales para hacerlo”, dice Yonatan. Al ser una cantidad limitada de leche, no se vende a gran escala, y

POR MÁS DE DOS DÉCADAS, DOÑA VISITACIÓN PANIURA PREPARA LOS FAMOSOS TALLARINES ABANQUINOS DE LA MARCA DOÑA VISSI (IG: @TALLARINESVISSI). EN LA IMAGEN, LA VEMOS EN SU FÁBRICA EN LA CIUDAD.



FOTOS: RICHARD HIRANO

LA MARCA ABANQUINA DI O'VALLE (IG: @DIOVALLE.QUESOSYVINOS) TIENE TRES VARIEDADES DE QUESOS MADUROS EN CUEVA: KERAP (TIPO FONTINA), MARCAW (TIPO FORMAGGELLA) Y WAKANSAY (TIPO SBRINZ). QUEDAN MUY BIEN CON VINOS, MERMELADAS Y PASTAS. MÁS INFORMACIÓN Y RESERVAS EN LA POSADA EN LA WEB WWW.DIOVALLE.COM.



Helados de altura

♦♦La influencia italiana se saborea hasta la actualidad en Abancay a través de los helados como los cremosos y artesanales San Gelato (IG: @heladeriasangelato). Con frutas de estación, como la tuna, chirimoya y frutos silvestres de la zona, así como de otras regiones, han llegado a ofrecer 26 sabores sin saborizantes. Uno de ellos es el pistacho, también en tendencia. Actualmente, tienen dos locales, en la Plaza de Armas de Abancay y el jirón Apurímac.

piensan mantener ese sistema por siempre. Por ahora, están buscando en Lima una tienda que entienda su filosofía, los venda y difunda su valor.

PASTAS DE TRADICIÓN

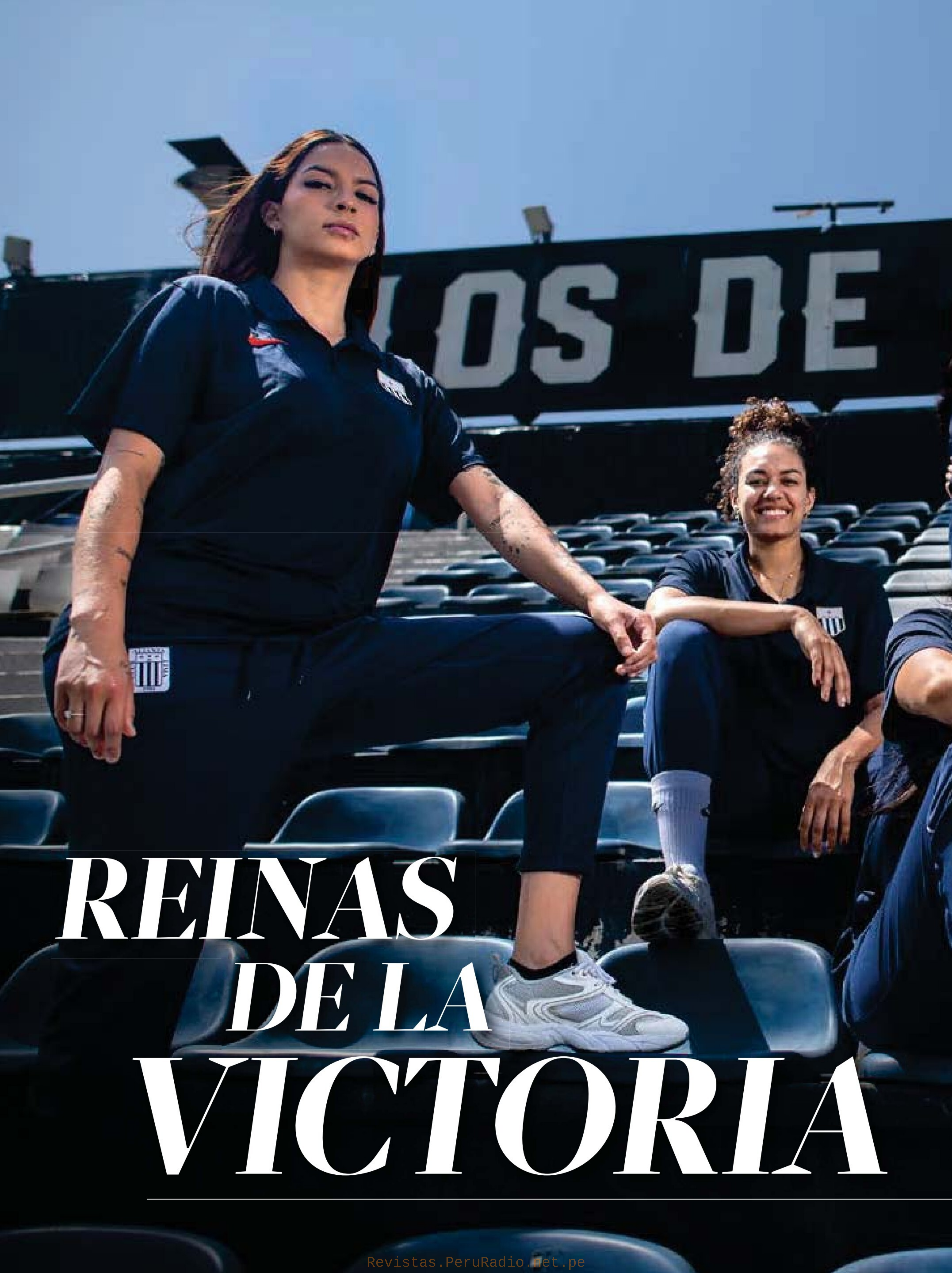
Además de conocer la tradición láctea de Abancay, en la ciudad nos encontramos con la señora Visitación Paniura (62), fundadora de la marca de tallarines de casa Doña Vissi, emblemática en esta parte del Perú, pues debido a la influencia italiana los tallarines son parte de la identidad gastronómica de Abancay. Es un negocio próspero del cual se enorgullece. Desde hace años trabaja elaborando tallarines de casa a la manera artesanal y con las ganancias pudo tener una casa, darles educación a sus hijos y una vida digna. Los preparaba tal y como lo hacía su abuelita. “Ella decía que en Abancay aprendió esa costumbre tan hermosa de hacer tallarines y la llevó a la puna, donde estaba mi comunidad”, recuerda Visitación.

Para la harina, los caballos trillaban el trigo pisándolo y se llevaba al molino en medio del río. Se comía tallarín en festividades como matrimonios, bautizos, cumpleaños. Cuando llegó a vivir a la ciudad, vio que lo vendían empaquetado y así decidió dedicarse a este negocio.

No necesitan distribuir sus tallarines Doña Vissi a otras regiones porque aquí se terminan. Se comen en toda variedad de platos. El tallarín con estofado de gallina es el plato típico de Abancay, también lo sirven con rocoto relleno o con pepián de cuy, japchi o arvejita. “Han venido italianos a capacitarnos en la preparación de fettuccinis y raviolos”, comenta Visitación sobre la manera en que están innovando.

En esta breve visita, nos encontramos con gratos personajes abanquinos en una tierra bendita con tunas, duraznos y pacaes, y la calidez de una posada que abraza al sentarse junto a la leña una noche fría y estrellada, rodeados de buenas historias. //

PATRICIA RIVERO, 'FOOD STYLIST' Y PROMOTORA DE LAS EXPERIENCIAS EN LA PATRICIA (IG: @LAPATRICIA.PE), ACOMODA LOS QUESOS Y EL MUSGO A MANERA DE BODEGÓN. DURANTE NUESTRA VISITA A LA CASA DI O'VALLE OFRECIÓ UNA EXPERIENCIA A BASE DE PASTAS, QUESOS, VINOS Y MERMELADAS.



REINAS DE LA VICTORIA

♦ **Deporte**

*Tras conseguir el tricampeonato nacional y firmar una de las campañas más importantes de su historia reciente, las jugadoras de Alianza Lima reciben a **Somos** en el estadio Alejandro Villanueva entre risas, abrazos y una inevitable sensación de nostalgia. En esta conversación íntima, las campeonas revelan el costo invisible del título: los sacrificios, las caídas y la convicción que las llevó a reinar, una vez más, en el vóley peruano.*

**JORGE CHÁVEZ NORIEGA**FOTO:
ELÍAS ALFAGEME

DE IZQUIERDA A DERECHA: SANDRA OSTOS, MAEVA ORLÉ, DIANA DE LA PEÑA, ESMERALDA SÁNCHEZ, CLARIVETT YLLESCAS E YSABELLA SÁNCHEZ EN EL ESTADIO ALEJANDRO VILLANUEVA.

T

res días después de alcanzar la gloria en un ajustado 'extra game' frente a la Universidad de San Martín de Porres, los ecos de la celebración todavía vibran en las voces y el corazón de las jugadoras íntimas, reunidas por última vez esta temporada en el estadio Alejandro Villanueva. Allí, entre cámaras, flashes y camisetas blanquiazules, cumplen una maratón de entrevistas antes de emprender caminos distintos.

Las risas rebotan en los pasillos. El entrenador argentino Facundo Morando va de un lado a otro lanzando bromas a sus dirigidas y al cuerpo técnico. El alivio es evidente: Alianza Lima acaba de cerrar una campaña inolvidable, marcada no solo por el tricampeonato, sino también por su estreno en el Mundial de Clubes y un meritorio tercer lugar en el Sudamericano, torneo que volvió a poner al vóley peruano en vitrina internacional.

Pero debajo de esa alegría también aparece otra emoción, más silenciosa: la que llega con los finales. Algunas jugadoras saldrán de vacaciones. Otras se pondrán el chip de la selección peruana. Y unas cuantas empiezan a despedirse de un grupo que encontró en la exigencia, la convivencia y la presión de ganar una forma de hacerse familia. En Matute todavía quedan risas, abrazos y fotos pendientes, aunque todas parecen entender que incluso los ciclos más exitosos, aun en medio de la victoria, también necesitan renovarse.

EL ÚLTIMO BAILE

Del saque, arrancamos nuestra primera conversación con Maeva Orlé y Clarivett Yllescas, dos piezas decisivas en el tricampeonato de Alianza Lima. Una como la gran extranjera del equipo. La otra como referente y símbolo del club de sus amores. Más tranquilas tras la dramática definición frente a San Martín, ambas repasan la enorme exigencia que demandó esta temporada, sellada con un ajustado 15-13 en el quinto set del 'extra game'.

Orlé fue mucho más que un refuerzo. Intensa dentro de la cancha, efusiva para celebrar y frontal para convivir con la presión, la francesa atravesó meses de máxima exigencia física y emocional. "Fue una temporada intensa. Muy intensa", resume la atacante. La carga de competir en tres torneos de alto nivel en menos de un año terminó llevando al plantel al límite. A eso se sumaron las críticas por no alcanzar la final del Sudamericano, uno de los momentos más complejos de la campaña. "Tuvimos que blindarnos como equipo y seguir adelante", recuerda Yllescas.

Ambas coinciden en que pocas veces habían vivido una presión como la que genera el club íntimo. Maeva admite que nunca había jugado frente a una hinchada tan apasionada, mientras Clarivett prefiere tomarse con humor las críticas y opiniones que aparecen después de cada derrota. "Cuando perdemos, todas nos tenemos que ir; cuando ganamos, todas nos tenemos que quedar. Hay comentarios que molestan porque están tocando tu trabajo, pero trato de no darles importancia", afirma la voleibolista peruana.

Lo que viene ahora será distinto para las dos. Clarivett continuará ligada al equipo. Maeva, en cambio, prepara la despedida. Habla de descanso, de "vaciar la cabeza" después de una campaña agotadora y de perseguir nuevos retos fuera del país. Cuando le preguntamos qué significaron estos años para ella, la voz se le quiebra. Hace una pausa larga. Mira a sus compañeras y derrama unas lágrimas. "Alianza siempre tendrá un lugar en mi corazón", alcanza a decir.

EL ALMA DEL CAMERINO

Si Esmeralda Sánchez es la voz serena del vestuario, Sandra Ostos es la chispa que enciende y mantiene unido al grupo. Juntas representan dos piezas fundamentales en la interna del club





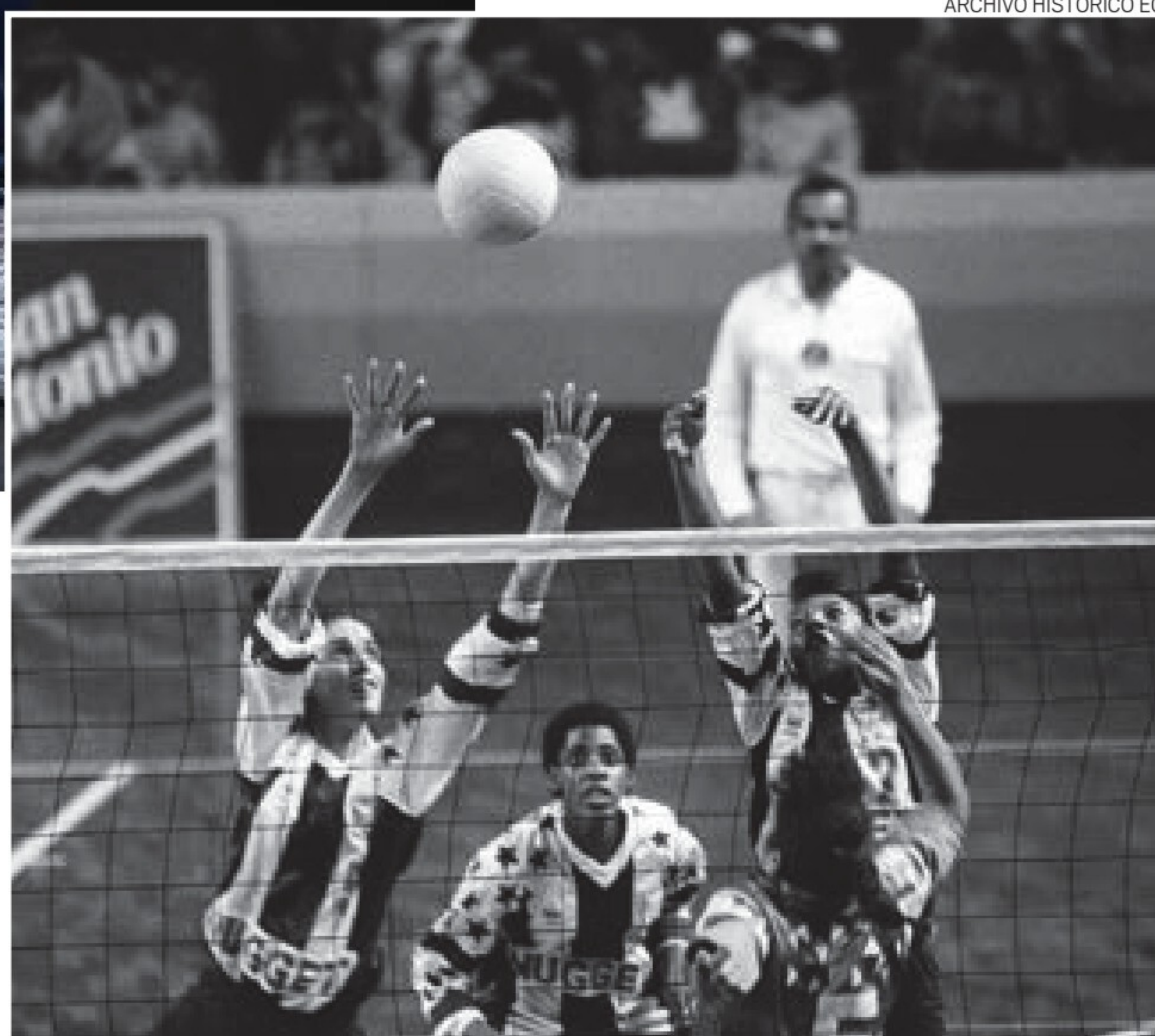
ELÍAS ALFAGEME

DIANA DE LA PEÑA E YSABELLA SÁNCHEZ DURANTE LA SESIÓN FOTOGRÁFICA DE SOMOS EN MATUTE, CON LA IMAGEN DEL SEÑOR DE LOS MILAGROS DE FONDO.

Las primeras reinas

♦♦ El primer tricampeonato de Alianza Lima llegó en plena época dorada del vóley peruano. A inicios de los 90, el club blanquiazul construyó un equipo dominante, competitivo y profundamente conectado con su hinchada, que conquistó tres títulos consecutivos entre 1991 y 1993. Figuras históricas como Rosa García, Natalia Málaga y Gaby Pérez del Solar lideraron una generación que convirtió a Alianza en sinónimo de carácter y jerarquía dentro de la liga nacional. Tuvieron que pasar 31 largos años para que la historia volviera a repetirse.

ARCHIVO HISTÓRICO EC



ESMERALDA SÁNCHEZ Y SANDRA OSTOS POSAN PARA NUESTRO LENTE EN UNO DE LOS PASILLOS DEL ESTADIO ALEJANDRO VILLANUEVA, ENTRE MURALES QUE EVOCAN LA HISTORIA DE ALIANZA LIMA.

ALIANZA LIMA VENCIO A CRISTALBANCOPER POR 3-1 EL 24 DE JULIO DE 1993 Y ASEGURÓ EL PRIMER TRICAMPEONATO DE SU HISTORIA EN EL VÓLEY PERUANO.

ELÍAS ALFAGEME



ELIAS ALFAGEME

MAEVA ORLÉ Y CLARIVETT YLLESCAS RETRATADAS EN MATUTE, DONDE EL PLANTEL CELEBRÓ UNA DE LAS CAMPAÑAS MÁS IMPORTANTES DE SU HISTORIA RECIENTE.

blanquiazul, un espacio que, entre viajes, entrenamientos y batallas deportivas, terminó construyendo vínculos marcados por la confianza, el compañerismo y una manera muy íntima de vivir la competencia.

Capitana y líbero del equipo, Esmeralda asume uno de los roles más silenciosos dentro de la cancha, pero también uno de los más importantes fuera de ella. Sus compañeras la describen como la persona a la que siempre se puede acudir en los momentos difíciles. La que escucha, aconseja y sostiene cuando aparecen las dudas o el cansancio pasa factura. Sandra, en cambio, aparece en el otro extremo del camerino: pone la música, lanza bromas y contagia alegría incluso en los días más pesados. “Cuando Sandra no está en su día, se siente raro todo”, cuentan entre risas sus compañeras. Aunque la popular ‘Guerrera’ aclara que, en realidad, todas ponen “su cuota de chongo”.

Para ambas, vestir la camiseta de Alianza tiene un significado especial. Ostos llegó esta temporada al club del que es hinchita y rápidamente se ganó un lugar dentro del grupo. Detrás de su personalidad extrovertida, Sandra también habla del lado menos visible del alto rendimiento: la disciplina diaria, el desgaste físico y los sacrificios personales que implica competir al máximo nivel. “No es solo entrenar. También es descansar bien, comer bien y cuidar cada detalle todos los días. Hay muchas cosas que la gente no ve: el cansancio, dejar de lado tiempo con tu familia o con la gente que quieres para poder rendir”, comenta la receptora.

“

CUANDO PERDEMOS, TODAS NOS TENEMOS QUE IR; CUANDO GANAMOS, TODAS NOS TENEMOS QUE QUEDAR. HAY COMENTARIOS QUE MOLESTAN PORQUE ESTÁN TOCANDO TU TRABAJO, PERO TRATO DE NO DARLES IMPORTANCIA

Clarivett Yllescas

JUGADORA DE ALIANZA LIMA



EL PLANTEL DE ALIANZA LIMA CELEBRANDO EL TRICAMPEONATO NACIONAL TRAS CORONAR UNA TEMPORADA HISTÓRICA EN LA LIGA PERUANA DE VÓLEY.

Esmeralda, por su lado, mira el futuro con calma. La capitana asegura que tiene pensado quedarse una temporada más en Alianza Lima antes de buscar una oportunidad en el extranjero. Pero antes de asumir lo que vendrá, necesita bajar las revoluciones después de un año vertiginoso. “Lo que toca ahora es descansar”, dice. “El grupo se volverá a recomponer y seguiremos trabajando para lo que viene. Lástima que Mae se marche, así como otras chicas que nos dejan. Hemos formado un grupo muy bonito, pero así es la vida. Mientras vayan a perseguir sus sueños y busquen crecer, creo que está bien”, concluye.

MÁS ALLÁ DE LA CANCHA

Mientras algunas jugadoras hablan del desgaste físico de una temporada interminable y otras aún intentan procesar las despedidas que deja el cierre de ciclo, Diana de la Peña e Ysabella Sánchez llevan la conversación hacia otro terreno: reflexionan sobre lo que significa ser voleibolista en el Perú actual. Ambas entienden que el tricampeonato de Alianza Lima representa mucho más que una nueva corona: también simboliza una oportunidad para que el vóley femenino siga creciendo, gane mayor visibilidad y vuelva a ocupar un lugar importante dentro del deporte peruano.

Diana agradece que, en los últimos años, el campeonato haya empezado a recibir más atención mediática y respaldo de marcas. “Siento que nos tienen que seguir apoyando, no dejarnos, porque todo es un proceso”, comenta. Para la central blanquiazul, la exposición del torneo no solo beneficia a los clubes, sino también a las propias jugadoras, que hoy encuentran más espacios para mostrarse y construir una carrera profesional dentro del deporte. “Antes eso no pasaba”, añade.

Chabela escucha atenta y asiente. La matadora sonríe cuando la conversación gira hacia la relación con los hinchas, uno de los fenómenos que más las sorprendió durante esta campaña. En gran medida, el crecimiento del vóley también se refleja ahí: en tribunas llenas, fanáticos esperando fotos al final de los partidos y una comunidad que acompaña al equipo incluso fuera de la cancha. “Es bonito ver que ahora el vóley mueve tanto y que la gente está pendiente de nosotras”, comenta Ysabella. Esa cercanía, admiten, también termina convirtiéndose en una responsabilidad. Por eso, Diana y Chabela coinciden en que el mayor logro de esta temporada quizá no pueda medirse únicamente en sets o trofeos. También está en la gente que volvió a mirar el vóley peruano con entusiasmo y en un grupo de jugadoras que consiguió que este deporte vuelva a sentirse cercano, vigente y capaz de emocionar a todo un país. //



CENaida URIBE
Jefa de equipo de vóley (AL)

Una campaña histórica

◆ Este tricampeonato significa muchísimo para el club porque refleja el trabajo serio y profesional que se viene haciendo desde hace varias temporadas. Es un logro de todos: jugadoras, comando técnico, áreas administrativas e hinchada, que siempre estuvo apoyando.

Ha sido una temporada muy exigente porque no solo competimos en una Liga Nacional cada vez más fuerte, sino también en torneos internacionales como el Sudamericano de Clubes, donde logramos una medalla de bronce histórica, y el Mundial de Clubes, después del cual llegamos a ubicarnos sextos en el ranking mundial de equipos.

Además, este tricampeonato tiene un valor especial porque se consigue después de 31 años y confirma que Alianza Lima tiene hoy un proyecto deportivo sólido y competitivo. También nos permite clasificar nuevamente al próximo Sudamericano de Clubes y seguir representando al Perú a escala internacional.

CLUB ALIANZA LIMA

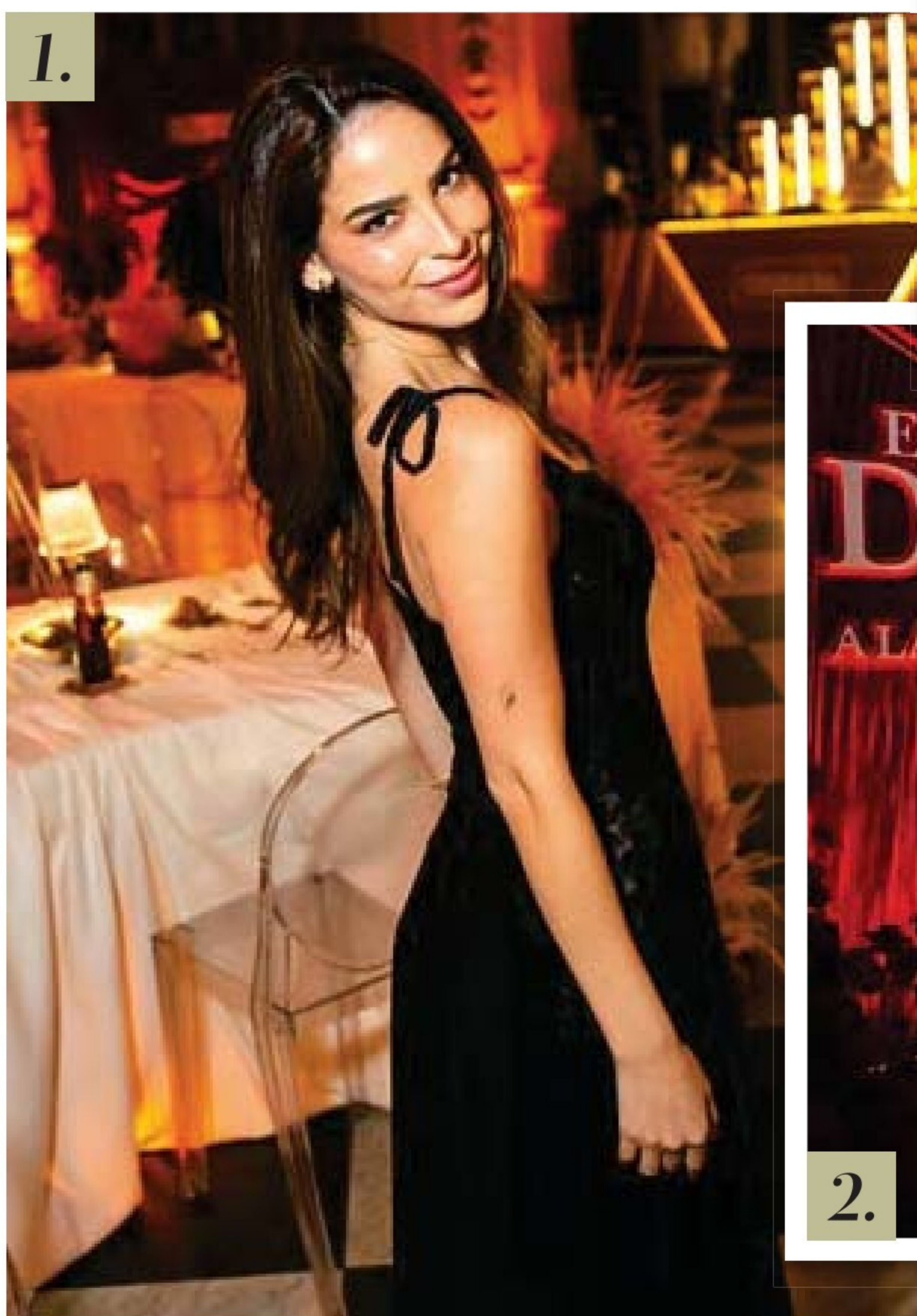


Circo beat



POR: VÍCTOR IDROGO / ICÓNICA
© @victoridrogo_

1.



1/

Una reina.

Pía Requejo deslumbra en la presentación de la nueva Cusqueña Dorada, en el Museo de Arte de Lima.

2/

Devoró.

Natalie Vértiz brilla en el preestreno de "El diablo viste a la moda 2", en Cinemark Jockey Plaza. Santiago de Surco.

3/

Radiantes.

Sabina de Szyszlo y Marilei Galindo la pasan bien en la presentación del nuevo Audi Q3, en San Isidro.

4/

A la moda.

Eliana Vizquerra se divierte en la inauguración de Berlín, nuevo 'concept store'. San Isidro.



3.

5.



2.



4.





*Fiestas de día,
lanzamientos
vibrantes y eventos
diplomáticos
marcaron la
agenda social esta
semana. Aquí
nuestro recorrido.*



6.

8.



7.



9.

5/

Ilustres.

Elvia Barrios y Francisco Sagasti comparten en la celebración por el Día de Europa. Parque Reducto, Miraflores.

6/

Deme dos.

Michelle Meyer-Kayser acude a la inauguración de la nueva tienda Vans, en Real Plaza Salaverry. Jesús María.

7/

¡Digan chis!

Mafer Caballero e Ivalú Muscarelli asisten al lanzamiento de Stella McCartney H&M, en Museo Pedro de Osma. Barranco.

8/

Ritmo de la noche.

Jona Riofrío y Jordi Puig brindan juntos en la inauguración de Berlín, nuevo 'concept store'. San Isidro.

9/

Dupla creativa.

Brenda Aldana y Vanessa Balcázar asisten a la presentación de la nueva Cusqueña Dorada, en el MALI. Cercado de Lima.

**¿QUIERES QUE
TU EVENTO SALGA
EN CIRCO BEAT?**

Escríbenos a:

mariana.icochea@comercio.com.pe
wendy.amanzo@comercio.com.pe

11.



13.



12.



14.



10.



10/

En tendencia.

Favia Arévalo derrocha dulzura en la presentación de Stella McCartney H&M, en Museo Pedro de Osma. Barranco.

11/

Tarde entre amigos.

Jenny León, Sebastián Monteghirfo y Óscar López Arias degustan la nueva carta del restaurante Chicho, en Miraflores.

12/

Campeones.

Angelo Caro y Joakin Goto, presentes en el lanzamiento de las zapatillas adidas Glenburn. Miraflores.

13/

Dándolo todo.

Marcio Juliano y Rodrigo Gallegos destilan buenas vibras en la presentación de la nueva Cusqueña Dorada, en el MALI.

14/

Cita diplomática.

Michelle Page, Jonathan Hatwell y el embajador chino Song Yang en la Celebración por el Día de Europa. Parque Reducto, Miraflores.

15/

Oído a la música.

Farid Makhoul y Ramón Pérez Prieto le ponen ritmo a la noche en la inauguración de la 'concept store' Berlín, en San Isidro.

16.



18.



20.



19.



20/

Para comer y llevar.

El chef Augusto Baldoceda presenta la nueva carta del restaurante Chicho, en su local de Miraflores.

19/

En trajes.

Jorge Luis Salinas y Carlos Cacho asisten al preestreno de 'El diablo viste a la moda 2', en Cinemark Jockey Plaza.

15.



16/

Velada deportiva.

Andrea Toledo y Francinny Salazar, risueñas en el debut de las zapatillas adidas Glenburn, en Miraflores.

17/

Elegante.

Stephan Braedt se divierte en la presentación del nuevo Audi Q3, en San Isidro.

18/

Divina.

Paula Wong posa para nuestro lente durante la presentación de Stella McCartney H&M, en Museo Pedro de Osma.

17.



En portada

LA VOZ QUE PERDUR



POR:
**ALFONSO
RIVADENEYRA**

De romper récords en Spotify a sonar en una combi, Ed Sheeran está en todos lados desde hace casi 15 años. A continuación, un repaso a la historia de este británico que vuelve a Lima el 20 de mayo, y una explicación de su carrera en el pop, que no es como la de tantos otros.

RA



GETTY IMAGES

SERÁ LA TERCERA VEZ QUE ED SHEERAN (35) PISE SUELO PERUANO Y LA SEGUNDA QUE TOQUE EN EL ESTADIO NACIONAL DE LIMA.



Quienes lo han entrevistado dicen que es un hombre con los pies en la tierra, sin aires de estrella. Para armar la fiesta solo le hace falta su guitarra, un aparatito llamado looper station y ese falsetto controlado, suave, que le ha ganado millones de fans en el mundo. Su propuesta es intimista, la que encontrarías en un pub irlandés, y al mismo tiempo hecha para las 'venues' más grandes. Pero como todos empiezan en algún lugar, el primer show de Ed Sheeran en Lima fue el 2015 en el Jockey Club. En ese entonces, prometió regresar y lo hizo en 2017; acabó ese concierto con la camiseta de la selección puesta (sabe lo que le gusta a la gente), entre gritos, y con "You Need Me, I Don't Need You" ("Tú me necesitas, yo no") en la garganta.

Nueve años después el británico vuelve a pisar Lima, ahora como parte del Loop Tour, que lo llevará nuevamente al Estadio Nacional este mes. Con 35 años cumplidos en febrero, Sheeran es un hombre cambiado. Además de los varios millones adicionales en su cuenta bancaria —con los que ha comprado una granja, una participación en su equipo de fútbol favorito e incluso sets caros de Lego, entre otras cosas—, se casó con su amiga del colegio, Cherry Seaborn, gerente en una transnacional y madre de sus dos hijas.



CON LA CAMISETA DE LA SELECCIÓN PERUANA Y UNA GUITARRA PERSONALIZADA DE SU PROPIA MARCA, SHEERAN EN UNA DE SUS VISITAS A LIMA.

ANDINA

De cantarles a sus novias del pasado, ahora la familia es lo que le inspira.

Como todas las estrellas, se espera que él también tenga pedidos especiales para sus conciertos en Lima (en Quito, Ecuador, comerá encebollado y otros platos típicos, pero totalmente orgánicos). Sí podemos revelar que el concierto en la capital peruana no empezará en el escenario, sino entre la audiencia. Asimismo, un tercio del show se desarrollará en el escenario B, situado casi al medio del estadio y separado del principal por una pasarela.

EL QUE LA SIGUE, LA CONSIGUE

La narrativa que el cantante ha hilado desde sus inicios es la de un hombre en control de su vida. Sea con sus emociones (siempre aparece calmado) o su carrera (el llamado plan de 30 años que comentó a una revista), nadie cuestiona que desde adolescente anhelara el éxito. Tampoco le falta mística. ¿Un padre estricto? Check. ¿Dejar los estudios y apostar todo a su carrera? Check. ¿Cantar en bares para construir una base de fans a punta de esfuerzo? También check. Si hay algo que puede vencer a la leyenda del talento inmen-

surable, es la del artista que sí sabe trabajar. Combina ambas cosas y tienes una fórmula competitiva en el mercado; el marketing puede resaltar una cosa y fabricar otra. ¿Hacer malabares con tantas variables? Eso requiere algo más.

Corría el 2010. A los 19 años, viajó a Estados Unidos por un contrato breve, pero no volvió a casa. Siguió tocando en locales chicos, a veces frente a públicos no tan amables; su sencillez al vestir y al expresarse no les comunicaba nada. Pero eso cambiaba apenas descubrían que la obra de este pelirrojo tenía sustancia. Un conocido de Jamie Foxx, ganador del Óscar, lo vio en uno de aquellos shows y lo llevó al programa radial del actor. Este reconoció su talento de inmediato, aunque antes lo puso a prueba: hizo que le cantara a un público afroamericano con otras sensibilidades musicales; no se iban a dejar impresionar por cualquiera. Armado con un ukelele, Sheeran entró forastero y salió héroe. Lo aplaudieron por 12 minutos seguidos.

Foxx lo invitó a quedarse en su casa y Sheeran, obediente, aceptó. Su mecenas tuvo incluso que pagarle el taxi; a ese nivel estaba. Seis semanas después de dormir en el sillón de su nuevo amigo, las cosas empezaron a irle mejor y ya había productores interesados en lo que tenía que decir. Un show llevó al siguiente y en 2012 lanzó su primer álbum de estudio, “+”, que dio inicio a su era de las “matemáticas” (con los años seguirían “×”, “÷”, “=” y “-”). Una producción que combinó nostalgia, romance y, sorprendentemente, crudeza; “The A Team”, el primer single, cuenta la historia de una prostituta adolescente adicta a la droga. Una precisión: este fue su primer disco con una disquera de alcance internacional. Antes había lanzado álbumes breves, ejercicios de estilo y rango. Prolífico desde siempre, escribió cientos de canciones, pero se quedó con solo unas cuantas para grabar.

EXPLICAR EL ÉXITO

En conversación con Somos, el productor musical peruano Manuel Garrido Lecca cree que estamos en la era del éxito descartable, de canciones que lo ganan todo en unos meses para, después, pasar al olvido. Ese no es el caso del pelirrojo. “Siempre va a existir la capacidad de que una persona se vincule emocionalmente con una canción y con la música en particular de un artista. ¿Por qué? Porque sus canciones te cuentan historias, te presentan una serie de hechos y vivencias con las cuales cualquiera se puede vincular. Esa, para mí, es una de las claves



ALONSO CHERO

FANS DE ED SHEERAN EN EL CONCIERTO DE 2017 EN EL ESTADIO NACIONAL. EL CANTANTE CUENTA QUE SU PÚBLICO ESTÁ COMPUESTO, EN PARTES IGUALES, POR HOMBRES Y MUJERES.

— “ —
 PASÉ UN TIEMPO
 FANTÁSTICO. PUDE
 VISITAR MACHU PICCHU
 Y EL URUBAMBA. COMÍ
 DELICIOSA COMIDA,
 HICE CANOTAJE Y ME
 DIVERTÍ MUCHO

Ed Sheeran
 ENTREVISTA CON EL
 COMERCIO EN 2017.



FRANCISCO MEDINA

CHRISTIAN MEIER SERÁ
 TELONERO EN LA TERCERA
 VISITA DE SHEERAN A
 LIMA. ANTERIORMENTE,
 ABRIERON SU SHOW TOU-
 RISTA Y ANTONIO LULIC.

del éxito que ha tenido Ed Sheeran a lo largo de todos estos años, lo que le ha dado vigencia”, sostiene el productor.

“Para llegar al éxito se requiere de muchas cosas. Obviamente el talento, quizá una pizca de suerte, a veces contactos y todo eso, pero sobre todo el talento y trabajo arduo. Un extra muy importante también es la honestidad y ser lo más real posible”, dice por su parte Nicole Favre, cantante peruana. “A mí me parece que Ed Sheeran es muy original, es muy él, y nunca buscó pertenecer a algo, sino que siempre fue él mismo y eso lo ha llevado hasta donde está”. Y ese camino lo condujo a cantar con Shakira una versión especial de “Hips Don't Lie” en 2025, prueba de su alcance.

El mismo cantante sabe que lo suyo no es el pop efímero. “Mis fans tardan un tiempo en encontrar cosas. ‘Shivers’ y ‘Bad Habits’ [del álbum ‘=’] terminaron siendo grandes éxitos, pero tardaron en encontrar su estilo, al igual que ‘Azizam’ y ‘Sapphire’ [de ‘Play’]. No son el tipo de fans que aparecen el primer día y escuchan el tema 20 millones de veces, pero a lo largo de un año sí que lo hacen”, contó en entrevista con “The New York Times”.

“Ha hecho la carrera a costa de talento puro, que nunca se ha apoyado ni en las poses, ni en el look, ni nada”, opina por su lado Christian Meier, que será su telonero este miércoles 20. “Tiene dos buenas ar-

Todavía hay
 entradas para
 el concierto que Ed
 Sheeran ofrecerá este
 miércoles 20 de mayo
 en Lima. Están a la
 venta en la web de
 Ticketmaster.

mas: letras fáciles de identificar y melodías simples, pero pegajosas”.

Cualquier estrella pop sabe que todo entra por los ojos. Pero Sheeran no es de los que cambian un atuendo tras otro en sus shows. Es alguien capaz de ir a un evento social, de esos que tienen alfombra roja, con capucha, jeans y zapatillas (“GQ” lo nombró el hombre peor vestido de 2013). Ningún asistente a sus conciertos lo verá como aparece en la portada de esta revista. Allí radica otra de sus fortalezas: mientras gente como Bruno Mars posee tantos estilos como plumas un pavo real, Ed Sheeran podría ser tu vecino que olvidó peinarse al ir a com-

JUNTO A TAYLOR SWIFT, UNA DE SUS MEJORES AMIGAS. LA ESTADOUNIDENSE CUENTA HABERSE SENTIDO HALAGADA DE QUE SHEERAN LE MOSTRARÁ EL PROCESO DE SUS CANCIONES CUANDO ERA SU TELONERO.

GETTY IMAGES

prar el pan. Después de él han surgido otros cantantes que tienen algo de su energía; no es casual el surgimiento de Lewis Capaldi, con el que comparte cosas en fondo y forma.

“El hecho de parecer como un muchacho ‘X’ que vas a encontrar en un pub festejando un partido del Ipswich Town, que es su equipo, de cierta manera lo ayuda. Es ese factor que hoy está a veces olvidado y que no es la primera vez que ha funcionado en la música”, dice Garrido Lecca, quien resalta el trabajo de “obrero” de este músico de Halifax. Favre complementa la idea: “Creo que estar cerca de la gente, de parecerte a la gente normal, sin pretender ser un personaje, es lo que hoy en día más se valora”.

También está el hecho de que se ha mantenido alejado de polémicas, aunque estas terminan encontrándolo: como la demanda por supuesto plagio de un tema (que no prosperó) o el revuelo por el accidente con una espada que le dio un corte en el rostro (empuñada por la princesa Beatriz del Reino Unido, por si fuera poco). O el hecho de que llegara un punto en el que estaba en todos lados, como un Pedro Pascal musical. Al final, es la audiencia la que hablará; pero si nos guiamos por los 3.000 millones de reproducciones en Spotify de su tema “Thinking Out Loud”, tal vez su techo sea distinto. O que, de plano, ese techo no exista. //

Los álbumes que marcaron su carrera



“+” (“PLUS”, 2012)

La historia oscura que cuenta “The A Team” podría pasar desapercibida por ese ritmo amable con el oído que se volvería una constante en su producción musical. La potencia de la canción “Lego House” terminó haciendo que conozca a Taylor Swift, quien lo contrató como telonero en su gira “Red”.



“÷” (“DIVIDE”, 2017)

Solo por “Castle on the Hill” este álbum ya habría podido ser un éxito de ventas; tono nostálgico con una pizca de dolor. Pero Sheeran también metió “Shape of You”, abiertamente sensual, pero sin salirse del estilo que lo caracteriza. Para bailar y también para tararear de camino al trabajo. La crítica estuvo dividida, con sitios especializados que lo destruyeron, como lo reflejan los 2,8 puntos sobre 5 que le dio “Pitchfork” (“escaso de imaginación”), y también los que lo amaron, en especial la tonada de influencia irlandesa “Galway Girl”.



“PLAY” (2025)

Un álbum más animado si se compara con “-” (“Subtract”, 2023), que estuvo marcado por tragedias personales. Sin dejar a un lado su estilo, el músico experimentó con sonidos de otras latitudes. Un cínico podría considerarlo como una estrategia para crecer en mercados atractivos como la India, pero Sheeran siempre quiso que su música llegara a todo el mundo.

♦ **Crónica**

EL TREN

Signo de grandeza, de ultramodernidad, el tren bala de Beijing (CRH) es el sistema de alta velocidad más extenso del mundo. ¿Cómo es viajar en sus cómodos vagones a 440 kilómetros por hora y cruzar un continente en apenas cuatro horas?



POR:
**MIGUEL
VILLEGAS**

En China, el tren bala embala. Tuvimos la suerte de subirnos a uno y este es el recorrido en tres tiempos.

ANTES

Cuando pensaron en comprar la SUV más moderna del concesionario pensaron llegar lejos, pero no tan lejos. Cruzar la ciudad de Lima, pero no pasar las fronteras de otro continente. Estacionar en alguna solitaria playa del norte, pero no desembarcar en el segundo país más poblado del mundo. Acá en China es 29 de abril, pero allá en el Perú la vida todavía no ha sido vivida según el reloj: aún es 28. Ahora, aquí, estamos mañana. Y una pareja de esposos peruanos va a subirse, en breve, al tren bala de Beijing (CRH), el sistema de alta velocidad más extenso del mundo, con más de 38.000 kilómetros de vías. Un armatoste de fierro fundido que, efectivamente, tiene forma de proyectil. “Cuando me llamaron por teléfono, no me lo creí —me explica la empresaria Mabel Anampa, contadora peruana, amabilísima señora—. ¡Me había ganado un viaje a China!”. Es decir, un viaje al futuro.

Resulta que ella compró una

camioneta de la firma Omoda & Jaecoo Perú hace un par de meses y, los primeros días de marzo, recibió una llamada por WhatsApp. Ni ella ni su esposo, Juan Carlos Carrasco —este hombre cortés que se toma fotos en la estación para enviarles a sus hijos, sonriente como si, en lugar de turista, fuese un muchacho en su graduación—, habían prestado demasiada atención a esas letritas chiquitas cuando firmaron el contrato. Lo que nadie lee.

Una rápida confirmación gerencial los obligó a descorchar su alegría: esta familia de contadores era la ganadora de un viaje a China, al otro lado del océano. El itinerario incluía visitar una fábrica de robots humanoides, cenar con el CEO internacional de Chery y descubrir qué tipo de carnes a la parrilla se serviría una noche en uno de los mercados gastronómicos más buscados por turistas en Beijing, una ciudad que huele a soya, fritura y ostión cien veces más que la calle Capón.

Pienso en ellos, y en su suerte, mientras reviso los enigmáticos videos en el carrete del celular grabados en este país, China, que incluye dos viajes



EMBALA

HONGQIAO RAILWAY STATION

INAUGURADA EN 2010, SHANGHÁI HONGQIAO ES LA ESTACIÓN DE FERROCARRIL MÁS GRANDE DE ASIA, CON UNA SUPERFICIE DE 1,3 MILLONES DE METROS CUADRADOS.

GETTY IMAGES

galácticos: Beijing-Wuhu y Shanghái-Beijing en tren bala. A veces es así de glamoroso el destino.

DURANTE

La vida en un viaje ya no se cuenta en tickets —esos ‘souvenirs’ de viejos—, sino en códigos QR. La primera vez que viajé fuera del país, en 2005, recibí unas cartulinas coleccionables cuya función principal, como abracadabras, era abrir puertas de counters y salas de embarque, para abordar un Boeing. Ahora, 20 años después, cualquier viaje continental exige cumplir con una ceremonia cuyo primer paso es tener descargados en el celular todos los enlaces en QR para entradas, pasajes y tours que permitan una experiencia más amigable, práctica y ecológica: cada año se talan 4.000 millones de árboles en el mundo para fabricar papel. No admite discusión.

El ticket en QR que tengo para hacer el tramo Shanghái-Beijing cuesta más o menos 550 yuanes; es decir, 270 soles; es decir, casi 80 dólares. También existen vagones con precios que van desde 20 dólares. En este, en el que voy, con el que recorreré 1.318 kilómetros en cuatro horas, me corresponde un sillón reclinable, señal de wifi, seguridad de la policía y una merienda bastante más cosmopolita de la que esperaba: pasta con salsa boloñesa y una botella de agua en cuya etiqueta se luce la locomotora del tren bala, una calcomanía que parece extraída de uno de los autobots. Me traje el sticker.

Como entrar a un museo en Moscú o descifrar los manuscritos de los egipcios, en el tren bala de China aparece un primer golpe apenas se acomodan las maletas: leer el idioma sin preparación previa es imposible, así que el código QR es un lenguaje universal. El chino es el idioma más hablado del mundo, con más de 1.000 millones de usuarios, pero es un alfabeto difícil de descifrar.

En este viaje en particular, sin embargo, existe una ventaja: estamos en el Auto Show Beijing 2026, a sencilla lectura de periodistas especializados, “el más influyente evento sobre automovilismo del mundo”. Aquí se van a presentar 181 estrenos entre los 1.451 automóviles en exhibición, además de 71 ideas futuristas sobre cómo nos movilizaremos los peatones con flojera



MIGUEL VILLEGAS

LA PAREJA PERUANA MABEL ANAMPA Y JUAN CARLOS CARRASCO SE GANARON SORPRESIVAMENTE UN VIAJE A CHINA TRAS LA COMPRA DE UNA CAMIONETA DE OMODA & JAECOO.



Solo el tramo Shanghái-Beijing del tren bala atraviesa un total de 1.318 kilómetros y deja atrás unas 500 ciudades. Un viaje cercano a la ciencia ficción.



Se espera que, para 2035, China inaugure el Bohai Strait Tunnel, tren bala submarino que viajará a más de 250 km/h y unirá a dos ciudades en cuestión de minutos.

de manejar un auto. Beijing sufre una inusual invasión de nacionalidades tan distintas que, en estos días, se convierte en una suerte de Babel con camionetas sin chofer que estacionan solas y tormentas de 24 horas que no dejan aniegos en las calles. Los 13 vagones promedio que tiene un tren bala en China están atestados de fanáticos de la velocidad y los fierros que, sin embargo, se sorprenden al ver cómo esta máquina alcanza los 440 kilómetros por hora sin que se derrame una gota de sus vasos de agua ni se alteren las maletas que hemos acomodado como piezas de Lego.



Mira el video

de cómo es un viaje en tren bala en China aquí.



MIGUEL VILLEGAS

DESPUÉS

Con el QR en el celular —lo único que puedo leer en español es que me toca el vagón 12, asiento 4D— solo queda la experiencia: cruzar 1.318 kilómetros y más de 500 ciudades a los costados en 4 horas me obliga a entender mi pequeñez. En China esta línea ferroviaria parece en camino a vencer a cualquier vuelo comercial, a los que ha hecho parecer lentos y poco rentables: un viaje directo entre Beijing y Shanghái tarda aproximadamente 2 horas y 15 minutos, sin contar los traslados previos, los taxis, la demora.

Entonces es imposible no googlear: quedan 3 horas de viaje: en 2003 se inauguró la primera línea de alta velocidad diseñada para 250 km/h, en 2008 este fue el transporte formal de los Juegos Olímpicos. Y para 2035, China pronostica la apertura del primer viaje de su tren bala submarino, que se desplazará a más de 250 km/h y conectará a dos ciudades en minutos. El denominado Bohai Strait Tunnel plantea unir las penínsulas de Liaodong y Shandong y costará unos 36 mil millones de dólares.

Como si se tratara de cumplir la misión de conocer la Gran Muralla China, para este pendiente me esperan 10 años de ahorro para comprar el pasaje, alistar el ligero 'carry on' y regresar. //

EN EL IMPRESIONANTE TREN BALA EXISTEN VAGONES CON DIFERENTES PRECIOS Y SERVICIOS. PESE A SU ALTÍSIMA VELOCIDAD, LA EXPERIENCIA DENTRO ES DE GRAN QUIETUD.



OMODA & JACCOO



Cifras extraoficiales sugieren que al evento asistieron más de un millón de espectadores, en un espacio de 370.000 metros cuadrados. Los afortunados pudieron conocer 1.451 preciosos vehículos.



Los asistentes, periodistas de todo el mundo, se trasladaron en tren bala. Los precios desde Beijing varían según el destino y la clase, y generalmente oscilan entre €67 y €204 para rutas principales como Shanghái.

EL AUTO SHOW BEIJING 2026 ES LA CEREMONIA DE GALA AUTOMOTRIZ MÁS INFLUYENTE DEL PLANETA. EN ELLA CAMINAN ROBOTS, SE VEN AUTOS VOLADORES O CAMIONETAS PENSADAS COMO TANQUES.

♦ **Identidad**

Perú en una copa



POR:
**DIANA
GONZALES
OBANDO**

El vino peruano encontró un espacio en Lima donde se le rinde culto y las emociones están a flor de piel: así es Prieta Quebranta, con más de 240 etiquetas de nueve regiones del Perú. Además, nos detenemos en los vinos volcánicos de Arequipa y la presencia nacional en la sexta edición de Hay Más Vino.

Esta es una señal. Encontrarnos con un espacio como la vinoteca Prieta Quebranta indica que el vino peruano debe tomarse muy en serio. Y no es para menos. La historia vitivinícola sudamericana comenzó en nuestro país con la llegada de los primeros racimos de uva negra criolla durante la colonia. Más de 500 años después, bodegas nacionales —poco a poco y en pequeñas producciones— están destacando ante los ojos del mundo y de los propios paladares de nuestros compatriotas acostumbrados a las botellas importadas de Argentina, España, Italia, Francia o Chile.

En desiertos cercanos al mar, en las frías alturas o sobre la memoria de explosiones volcánicas, los vinos peruanos tienen mucho por mostrar, y Prieta Quebranta es el punto perfecto para conocerlos, educarnos y tomar la decisión de apostar por nuestra calidad que no tiene nada que envidiar.

En nuestra visita nos recibe la sommelier Rosanna Zárate, socia de Pedro Cuenca, también reconocido en el mundo de las uvas por su incansable misión de promover, en distintos espacios, a bodegas, familias o personajes detrás de este oficio, además de resaltar la identidad de cada uno. Prieta Quebranta es un fiel reflejo de esa filosofía. Aquí encontramos el rincón ideal para los amantes del vino: una fina curaduría de alrededor de 240 etiquetas —de

40 bodegas nacionales provenientes de nueve regiones vitivinícolas—, así como catas, experiencias y una atención personalizada y con mucho cariño. Te van a engreír.

“Nacimos con el objetivo de rescatar nuestra peruanidad en torno al vino con la certeza de que el Perú guarda un patrimonio vitivinícola importante”, nos dice Rosanna. Explica que Prieta Quebranta está dividida en tres zonas: “Estamos en el espacio de presentación de los vinos [ver foto], donde no queremos que el cliente haga una elección pasiva, sino que se genere una interacción con la asesoría de un sommelier siempre presente. Orientamos sobre el tipo de vino, según la gastronomía que eligen para acompañarlo, por la conexión con su tierra u otras experiencias”, comenta. En los anaqueles, cada bodega destaca con la exposición de sus etiquetas, un elemento representativo de su geografía o cultura, y los retratos de sus productores. Al centro está una amplia mesa que invita a la conversación con los demás visitantes. Aquí hay vinos de degustación, así como variedad de quesos y charcutería peruanos —también en pequeñas producciones—, ideales para maridar cada elección.

En el mezzanine está el salón para catas, donde sommeliers y bodegas explican las cualidades de sus vinos —generalmente los fines de semana—. El espacio también funciona con reservas o para privados. Final-

VOLCANIC WINE



LOS VINOS GASTRONÓMICOS DE ELEVEN CLUB TIENEN ORIGEN EN LAS TIERRAS VOLCÁNICAS DE AREQUIPA. SE INTEGRAN PERFECTAMENTE A LA COCINA PERUANA Y ELEVAN LA EXPERIENCIA A OTRO NIVEL.



LA SOMMELIER ROSANNA ZÁRATE NOS CONDUCE POR LOS TRES ESPACIOS DE PRIETA QUEBRANTA (@PRIETA.QUEBRANTA). CON UNA FINA CURADURÍA, SE ENCONTRARÁN MÁS DE 240 BOTELLAS DE 40 BODEGAS PERUANAS.



En la vinoteca Prieta Quebranta (Av. República de Panamá 5889, Miraflores) se encuentran vinos de regiones tradicionales como Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y Tacna, así como de Cusco, Apurímac, Áncash y La Libertad.



Los viñedos de Eleven Club crecen en los valles de Majes y Vitor. El primero destaca por una mayor presencia de polvo de volcán (ceniza finísima); el segundo tiene una ceniza más gruesa tipo arenisca volcánica, pero también un porcentaje de micropiedras pómez.



En el evento Hay Más Vino estarán 22 bodegas del mundo y vinos nacionales de Eleven Club, Labrador de Magollo, Raíces Negras, Tinajas de Moquegua, Apu Winery, así como Finca Rotondo, Intipalka, Tabernero, entre otras.

RICHARD HIRANO



“
ESTAMOS EN
UN MOMENTO
INTERESANTE
PORQUE,
CONTRARIAMENTE A
LO QUE ESTÁ PASANDO
EN EUROPA Y EE.UU.,
DONDE EL CONSUMO
ESTÁ EN PICADA, EN
EL PERÚ VAMOS EN
CRECIMIENTO

Melina Bertocchi
PERIODISTA Y SOMMELIER

MELINA BERTOCCHI CREÓ EL EVENTO DE VINOS BOUTIQUE HAY MÁS VINO (@HAYMASVINO) EN 2023. INVITA AL PÚBLICO A VISITAR LA SEXTA EDICIÓN HASTA HOY SÁBADO 16 EN EL HYATT CENTRIC DE SAN ISIDRO. ENTRADAS EN TELETICKET.

mente, la terraza que conecta con la calle tiene una propuesta más lúdica, orientada a las experiencias con vinos y una carta de quesos regionales. La experiencia es única.

DE TIERRA DE VOLCANES

En el mismo mezzanine de Prieta Quebranta, días antes, nos sorprendimos con una cata de vinos fuera de este mundo. Era la bodega Volcanic Wines de Marco Zúñiga, ingeniero agrónomo y enólogo que mantiene la tradición familiar sostenida desde hace once generaciones. Actualmente, divulga los vinos de la línea Eleven Club (@vinoeleven): once vinos gastronómicos de distintas influencias volcánicas y provenientes de tres niveles de altura en los valles de Majes y Vitor. “Son vinos de altura, con alta radiación solar, lo que influye en la uva. Solo eso ya nos diferencia del 95% de las áreas de producción nacional. Y todo se redondea con nuestro suelo volcánico”, resalta Marco. A ello se suma un elemento adicional del que también nos habla: el agua volcánica. “Hay una mineralización que sabemos cómo canalizar para fortalecer el carácter mineral de nuestro suelo. Todo este viaje mineral se per-

cibe en el producto final”. Son vinos únicos, tal como lo exige la gastronomía peruana de más alto nivel. Estas etiquetas han llegado a las mesas de restaurantes como Central, Maida y Rosa Náutica.

Asimismo, Lima tendrá la ocasión de probarlos en el evento Hay Más Vino, organizado por la periodista y sommelier Melina Bertocchi (@palabradevino). En este encuentro que nació en 2023 con vinos boutique del mundo y como una alternativa a los eventos masivos, la presencia peruana se siente más fuerte en cada edición con más etiquetas y charlas, en las que el público puede probar vinos peruanos y convencerse de su calidad. “Estamos en un momento interesante porque, contrariamente a lo que está pasando en Europa y EE.UU., donde el consumo está en picada, en el Perú vamos en crecimiento. Tenemos la ventaja de estar detrás de la movida mundial. Es una oportunidad de crecimiento cultural, conocimiento, oferta y calidad, que marcan la diferencia. Hay mucho por descubrir”, sostiene Melina.

Nuestras bodegas así lo demuestran. Es hora de explorarlas con detenimiento, saborear sus vinos y dejarnos sorprender. //

Astrología



Aries

La luna nueva activa tu zona económica justo cuando Marte, tu regente, cambia de marcha. Decisiones de estabilidad que no admiten más demora. Actúa con calma.



Tauro

La luna nueva ocurre en tu propio signo: un reinicio poderoso. Llegas un anuncio o noticia que redefine tu rumbo. Confía en lo que sientes.



Géminis

El Sol te ilumina al final de la semana. Tu mente está afilada. Conversaciones clave, ideas brillantes y un giro inesperado.



Cáncer

Venus entra en tu signo el 18 y lo cambia todo en el plano afectivo. Recibe con el corazón abierto.



Leo

La Luna pasa por tu signo el 21 y el 22 con energía fresca. Cambios de imagen que te favorecen.



Virgo

Mercurio, tu regente, se activa fuertemente esta semana. Noticias laborales o de salud que sorprenden. El 19 trae conversaciones que valen más de lo que parece.



ELENI POLIZOGOPULOS

@aaquelarre_

Llegan imprevistos

El sábado 16 tenemos luna nueva en Tauro, y con ella, una invitación a replantear lo que nos da seguridad. Esta lunación junto a Mercurio en Tauro sugiere que para muchos llegará en forma de noticia o anuncio vinculado a decisiones de estabilidad laboral, económica o personal. Ese mismo día, Marte en Aries forma aspectos tensos. Lo que comience ahora tiene el potencial de sacarnos de nuestra zona de confort, no siempre de manera suave.

El 17, Mercurio ingresa a Géminis, su signo natal, y casi de inmediato se une a Urano. La combinación es clara: noticias que sorprenden, revelaciones inesperadas. El 19 es, quizá, el día más rico de la semana en materia energética. Mercurio en Géminis forma un aspecto armonioso con Plutón en Acuario, lo que favorece negociaciones profundas y transformadoras.

El 20, ya entrada la noche, el Sol ingresa a Géminis y da inicio oficial a la temporada del signo de los gemelos. Agilidad mental, curiosidad y ganas de comunicarse serán las notas dominantes en las semanas por venir. El 21, la Luna transita por Leo formando aspectos favorables con Urano y Mercurio en Géminis: un momento ideal para los cambios de imagen. Finalmente, el 22, el Sol se une a Urano en Géminis, cerrando la semana con energía de imprevistos. //



Libra

Venus activa tu zona profesional con calidez. Relaciones laborales que se nutren. El aspecto Venus-Marte del 19 enciende además tu vida romántica de forma inesperada.



Escorpio

Plutón (tu regente) recibe un aspecto favorable de Mercurio el 19: transformaciones que encuentran las palabras justas. Lo que inicias ahora tiene raíces profundas.



Sagitario

La semana te mueve en lo filosófico y expansivo. Urano y Mercurio en Géminis, tu opuesto, traen revelaciones desde el otro. Escucha antes de responder.



Capricornio

La luna nueva en Tauro activa tu zona de creatividad y estabilidad. Mercurio trae noticias concretas. Semana ideal para planificar con paciencia y dar pasos firmes hacia tus metas.



Acuario

Urano, tu regente, recibe múltiples contactos esta semana. Los cambios se aceleran, pero a tu favor. El 22, el Sol se une a Urano: un día para recordar.



Piscis

Venus en Cáncer forma un trígono armonioso con tu signo: el amor y la intuición fluyen con naturalidad. Semana para conectar desde el alma, no desde la razón.



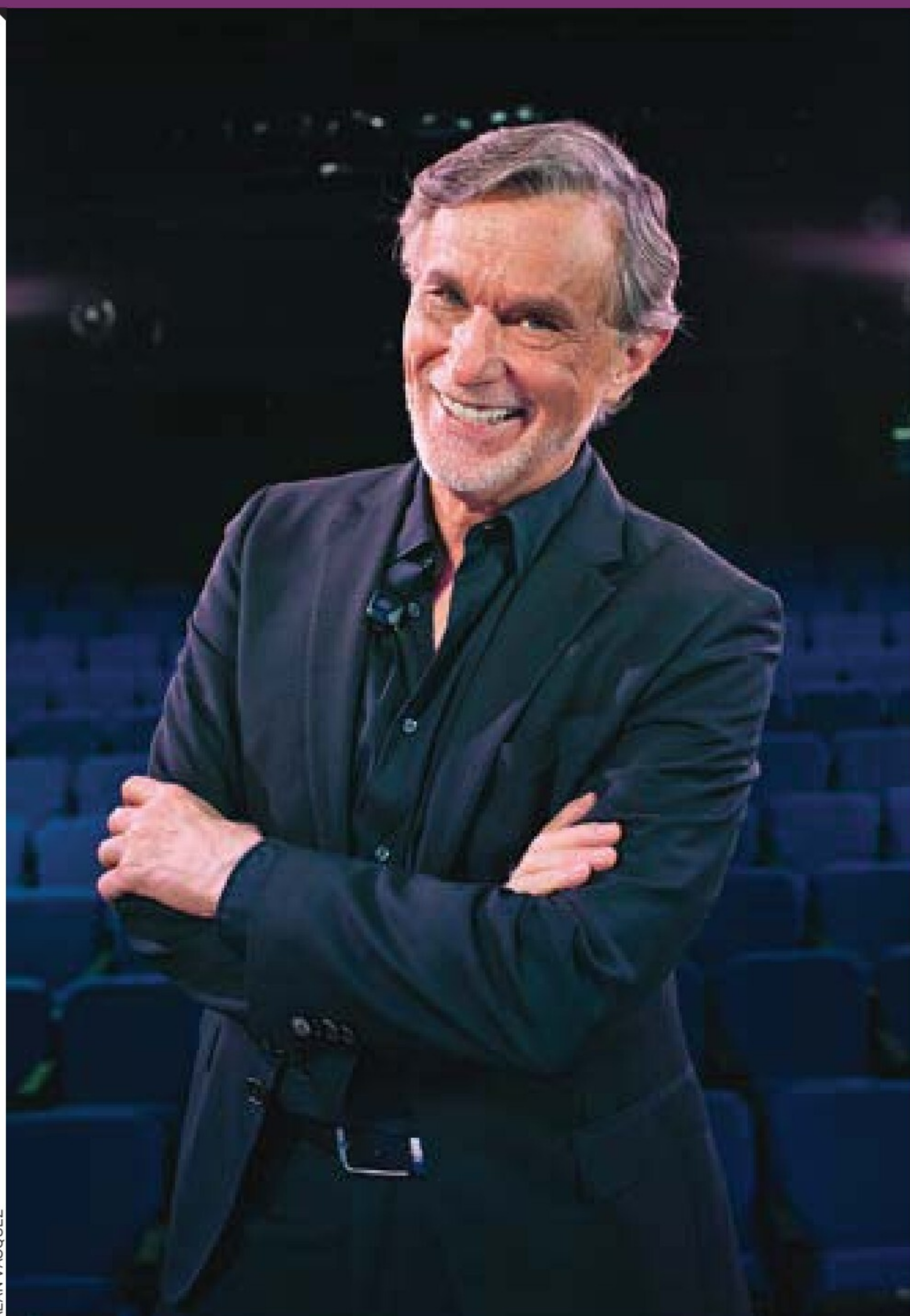
HOY CUMPLE 60
AÑOS LA CANTANTE
Y BAILARINA
ESTADOUNIDENSE
JANET JACKSON.

Test de Proust

“Cualquier obstáculo es siempre un aprendizaje”

El actor mexicano regresa a Lima con “El seductor”, una comedia de enredos y giros. Solo hoy y mañana en el colegio San Agustín. Entradas en Teleticket.

Humberto Zurita



ALAN VÁSQUEZ

¿Cuál es tu pasatiempo favorito?

Leer, montar a caballo y esquiar en agua o nieve.

¿Qué sería, para ti, la felicidad perfecta?

Ser libre y vivir la felicidad de mis hijos.

¿Cuál es el rasgo que más te define?

La honestidad, la integridad y la responsabilidad.

¿Cuál consideras tu peor defecto?

Me falta voluntad para terminar ciertos objetivos que me impongo.

¿Qué podría sumirte en la más profunda miseria?

¡Nada! Cualquier obstáculo es siempre un aprendizaje.

¿Cuál es tu mayor extravagancia?

No tengo nada de extravagante.

¿Cuál es el peor defecto que otros pueden tener?

La mentira y la deslealtad.

¿Cuáles son las frases o palabras que utilizas con mayor frecuencia?

Muchas y diferentes, dependiendo de mi estado de ánimo.

¿Cuál ha sido tu mayor logro?

Mantener a mi familia unida.

¿En qué ocasiones mientes?

Trato de no mentir.

¿Cuándo y dónde has sido absolutamente feliz?

Cuando estoy con mi familia de viaje y al ver *

a todas mis hermanas y hermanos unidos.

¿Cuál crees que ha sido tu mayor inversión?

Convertir mi vida en mi pasatiempo favorito, haciendo lo que me gusta.

¿Qué objeto personal es el que más valor tiene para ti?

Ninguno en especial, todas mis cosas son juguetes para disfrutar la vida.

¿Cuál es la cualidad que más admiras en una persona?

La honestidad y la lealtad.

¿Con qué personaje de la historia es con quien más te identificas?

Con Jesucristo.

¿Cómo te gustaría morir?

En paz conmigo mismo.

Si murieras y se te permitiera volver convertido en otra persona o cosa, ¿cuál crees que sería?

Cuando muera, que me dejen en paz y le den mi lugar a otra persona.

¿Qué talento especial te gustaría tener?

Ser músico, pintor o arquitecto.

¿Cuáles son tus escritores favoritos?

Jorge Luis Borges, Mario Benedetti, Gabriel García Márquez, Jaime Sabines y muchos más. Los poetas en general.

¿Qué persona viva te parece despreciable?

Los asesinos, violadores y pederastas. //

Haz maletas.

Del 14 al 20 de mayo, encuentra beneficios exclusivos para alojarte en distintos destinos y vivir una escapada gracias a tu suscripción a El Comercio.

Travel Week Club

Hasta

EXCLUSIVO PARA
SUSCRIPTORES

40%
dto.

en +25 hoteles



Nueva App Club El Comercio

Una app con mucho



Disfruta **más de 350 beneficios**
para usar y repetir cuando quieras.
Escanea el QR y obténla ya.



El Comercio

BATIMÓVILES

UNA COLECCIÓN DE 9 RÉPLICAS INCREÍBLES
A **ESCALA 1:24** DE LOS MEJORES AUTOS DE BATMAN



**INCLUYE MINIATURA
DE BATMAN**

**PRIMERA ENTREGA
BATIMÓVIL THE DARK KNIGHT
• MINIATURA • FASCÍCULO**

S/129.90

**METALS
DIE CAST**



© & TM DC Comics y Warner Bros.
Entertainment Inc. WB SHIELD: TM & ©WBEI (s17)

¡COLECCIONALOS TODOS!
**ENCUÉNTRALO EN TU QUIOSCO FAVORITO
O EN NUESTRA WEB**



**ESCANÉAME
PARA MÁS INFO**

ENCUÉNTRALOS EN TU QUIOSCO FAVORITO O EN NUESTRA WEB

Para adquirir el producto, deberá acercarse a su quiosco más cercano y/o, (ii) ingresar a la página web Colecciones el Comercio <https://coleccioneselcomercio.pe/>; y/o, (iii) escribir al WhatsApp 988 070 096. El precio será de S/129.90. Stock de 5.000 unidades en promedio por entrega de la colección. Válido a nivel Nacional desde el 8 de mayo hasta el 28 de agosto de 2026. EMPRESA EDITORA EL COMERCIO S.A. RUC: 20143229816.